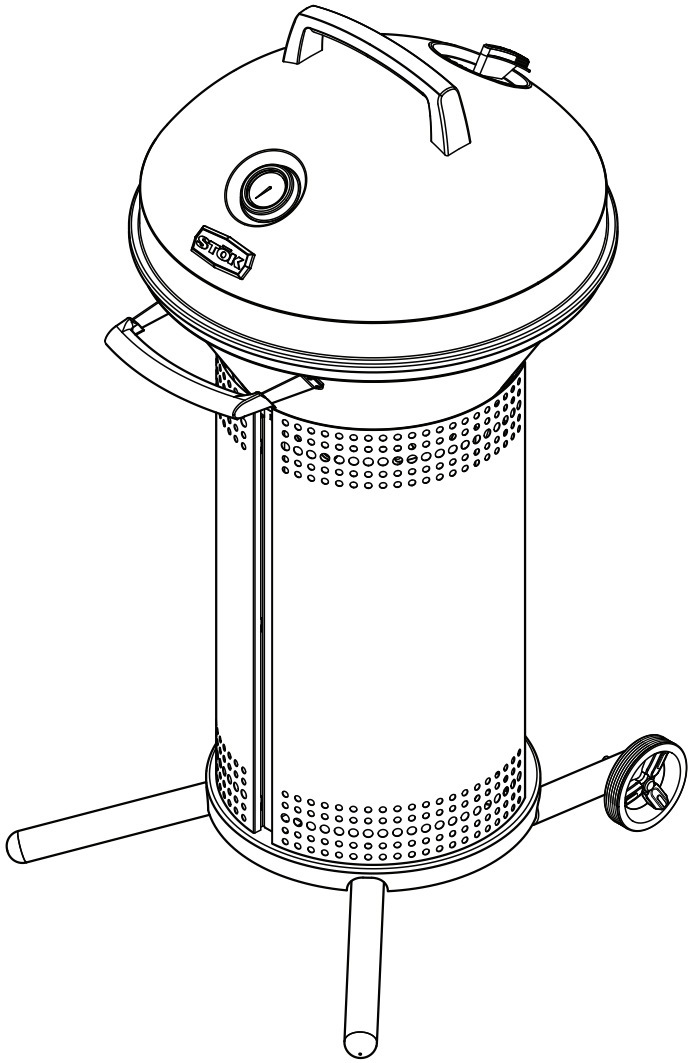
OPERATOR'S MANUAL
Tower™ Charcoal Grill
SCC0140/SCC0140SB

FOR OUTDOOR USE ONLY



Visit the STōK website at: www.stokgrills.com

⚠ DANGER:
You WILL be KILLED or SERIOUSLY HURT if you do not follow the instructions in this operator's manual.

NOTE TO INSTALLER/ASSEMBLER: Give this Operator's Manual to the consumer so the consumer may retain it for future reference.

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

TABLE OF CONTENTS

- Introduction 2
- General Safety Rules 3
- Specific Safety Rules 4
- Symbols 5
- Features 6-7
- Tools Needed 7
- Loose Parts 8
- Assembly 9-12
- Operation 13-16
- Maintenance 17
- Warranty 18
- Parts Ordering/Service ..... Back Page

INTRODUCTION

This grill has many features for making its use more pleasant and enjoyable. Safety, performance, and dependability have been given top priority in the design of this product making it easy to maintain and operate.

⚠ DANGER:

Improper assembly, adjustment, alteration, service, or maintenance can cause property damage, injury, or death. Read the Assembly, Operation, and Maintenance instructions thoroughly before use, assembly, or servicing of this product.

⚠ DANGER:

Always use outdoors. Using the grill indoors or within an enclosed area can lead to carbon monoxide poisoning, resulting in serious injury or death.

To register your STŌK product, please visit: http://register.STOK.com

Pour enregistrer votre produit de STŌK, s'il vous plaît la visite: http://register.STOK.com

Para registrar su producto de STŌK, por favor visita: http://register.STOK.com

GENERAL SAFETY RULES

⚠ WARNING:

Read and understand all instructions. Failure to follow all instructions listed below, may result in electric shock, fire and/or serious personal injury.

READ ALL INSTRUCTIONS

- If an accessory is used on the grill that requires an external electrical power source, the accessory when installed must be electrically grounded in accordance with local codes. In the absence of local codes, use the:
  - United States: National Electrical Code, ANSI/NFPA 70
  - Canada: Canadian Electrical Code, CSA C22.1
- This appliance is for outdoor use only, and shall not be used in a building, garage, shed, balcony, or any other enclosed area.
- Do not use or install this appliance in or on boats or recreational vehicles.
- This grill must be located away from combustible surfaces by no less than 60 inches (1.5 m) from all sides of grill.

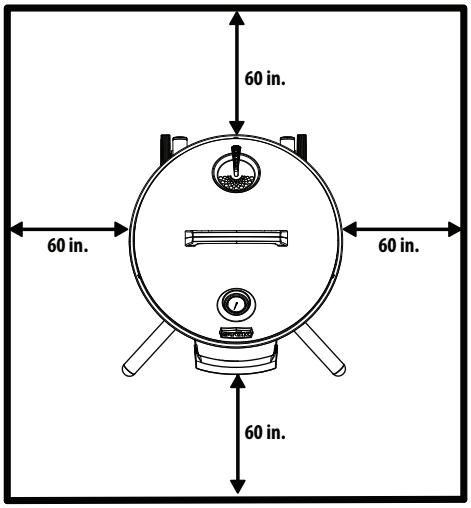


Fig. 1

- Position grills well away from house siding, deck railings and out from under eaves. Grills should be at least 10 feet away from these combustible structures.
- The grill shall not be used under overhead combustible construction.
- Keep area around this appliance free of combustible materials, gasoline, and all other flammable vapors and liquids.
- This grill is not intended for commercial use.
- Never move grill when using or still hot.
- Never use the grill indoors. Toxic fumes can accumulate.
- Do not alter the grill in any manner.
- Do not use this appliance unless it is fully and properly assembled and all parts are securely fastened.
- When in use, keep children and pets away at all times.
- Do not leave the grill unattended, even for a minute.
- In the event of a grease fire, do not attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand, or baking soda.
- Do not operate the grill while under the influence of drugs, alcohol, or any medication.
- Stay alert and exercise control. Watch what you are doing and use common sense. Do not operate a grill when you are tired.

SPECIFIC SAFETY RULES

- Do not add charcoal starter fluid or charcoal impregnated with charcoal lighter fluid to hot or warm charcoal.
- Use extreme caution with lighter fluid and other volatile fuels. Do not add fuel to an already lit fire; the flame can flash up into the container and explode.
- If using charcoal starter fluid, remove any fluid that may have drained through the bottom vents before lighting the charcoal. Cap starter fluid after use, and place a safe distance away from the grill.
- Do not wear loose clothing or clothing with flowing sleeves while lighting or using the grill.
- Do not use grill in high winds.
- Keep the grill on a secure, level surface at all times and do not use the grill near combustible material.
- Never lean over an open grill or place hands or fingers on hot surfaces.
- Never touch any of the grates, ashes, charcoal, or the grill to see if they are hot.
- Always wear heat-resistant mitts or gloves and use long-handled utensils while cooking, adjusting air vents, adding charcoal, and handling the thermometer or hood.
- Never leave a grill unattended, even for a minute.
- Extinguish coals when finished cooking. Close all vents after replacing the hood.
- Dispose of hot coals properly. Douse them with plenty of water and stir to ensure that the fire is out. Never place coals in plastic, paper or wooden containers.
- Do not remove ashes until all charcoal is completely burned out and fully extinguished, and grill is cool.
- Do not store the grill until ashes and coals are fully extinguished.
- Do not block the ventilation holes in the hood or bottom of the firebox.
- Never attempt to use the appliance or any components that have been damaged or exposed to an accidental fire.
- Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of the grill.
- Apartment Dwellers: Check with management to learn requirements and fire codes of using a charcoal grill in your apartment complex.
- Never grill indoors or in enclosed areas such as tents. Carbon monoxide poisoning can quickly cause death.
- Know basic fire response techniques: Use Stop, Drop and Roll if clothing catches fire.
- Thoroughly clean the grill regularly. Removing grease or fat buildup from the grill surface and from drip trays.
- Save these instructions. Refer to them frequently and use them to instruct others who may use this grill. If you loan someone this grill, loan them these instructions also.

CALIFORNIA PROPOSITION 65

⚠ WARNING:

Combustion by-products produced when using this product may contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm. To reduce the risk of exposure to these substances, always use the grill in a well-ventilated area. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm. ***Wash hands after handling.***

To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the Operator's Manual, ensuring you provide adequate ventilation when cooking with charcoal.

SYMBOLS

The following signal words and meanings are intended to explain the levels of risk associated with this product.

SYMBOL	SIGNAL	MEANING
	DANGER:	Indicates an imminently hazardous situation, which, if not avoided, will result in death or serious injury.
	WARNING:	Indicates a potentially hazardous situation, which, if not avoided, could result in death or serious injury.
	CAUTION:	Indicates a potentially hazardous situation, which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	CAUTION:	(Without Safety Alert Symbol) Indicates a situation that may result in property damage.

Some of the following symbols may be used on this product. Please study them and learn their meaning. Proper interpretation of these symbols will allow you to operate the product better and safer.

SYMBOL	NAME	DESIGNATION/EXPLANATION
	Safety Alert	Indicates a potential personal injury hazard.
	Read Operator's Manual	To reduce the risk of injury, user must read and understand operator's manual before using this product.
	Hot Surface	To reduce the risk of injury or damage, avoid contact with any hot surface.

FEATURES

PRODUCT SPECIFICATIONS

Primary grilling surface ..... 363 sq. in.
Grilling surface height ..... 34.6 in.
Fuel source ..... Charcoal (not included)

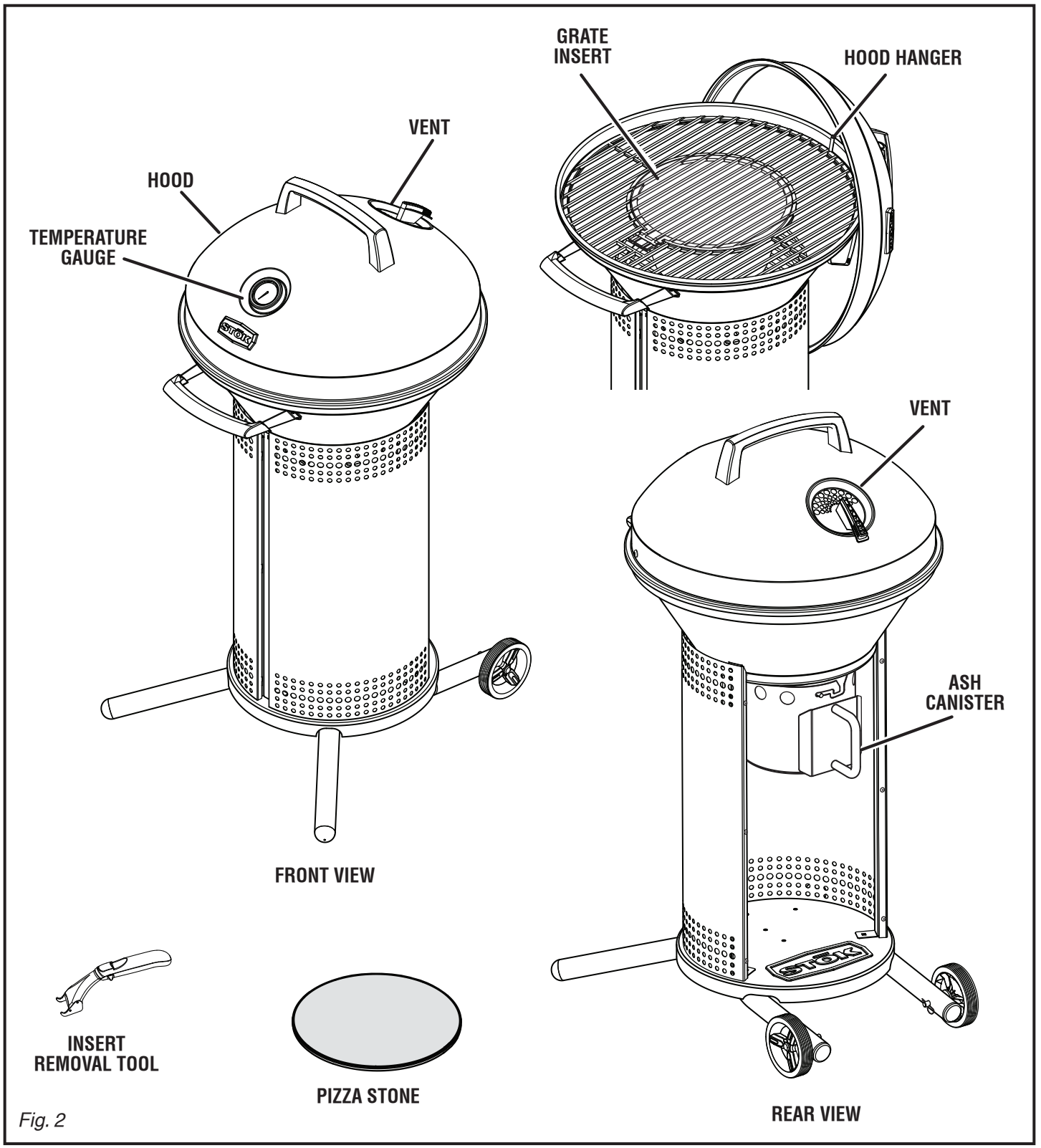


Fig. 2

FEATURES

KNOW YOUR GRILL

See Figure 2.

The safe use of this grill requires an understanding of the information on the grill and in this operator's manual. Before use of this grill, familiarize yourself with all operating features and safety rules.

ASH CANISTER WITH VENTS - Vents around the top of the ash canister can be opened or closed to adjust the flow of air to the burning charcoal. It can easily be removed to empty charcoal ashes.

HOOD - The porcelain-coated hood can hang on the side of the grill.

CHARCOAL STARTING SYSTEM - Load and light your charcoal briquettes in the charcoal basket until they are ready for cooking. When the basket is removed, the briquettes will spread across the grate.

INSERT REMOVAL TOOL - Allows you to easily place and remove the cast-iron center insert and charcoal basket from the grill.

PIZZA STONE - Make brick oven-quality pizza using the grill and the porous ceramic pizza stone. The pizza stone absorbs heat to promote even cooking. The stone will discolor with use, but this will not affect performance. It may be stored on the grill base.

REMOVABLE GRATE INSERT - Remove the round porcelain-coated, cast-iron grate insert when using the pizza stone, or any other STōK insert (sold separately). You may also cook on the outer grate when the inner grate is removed.

TEMPERATURE GAUGE - The temperature gauge in the hood measures the air temperature inside the grill. The air temperature is never as hot as the cooking surface temperature.

TOOLS NEEDED

The following tools (not included or drawn to scale) are needed for assembly and making adjustments:

Fig. 3

LOOSE PARTS

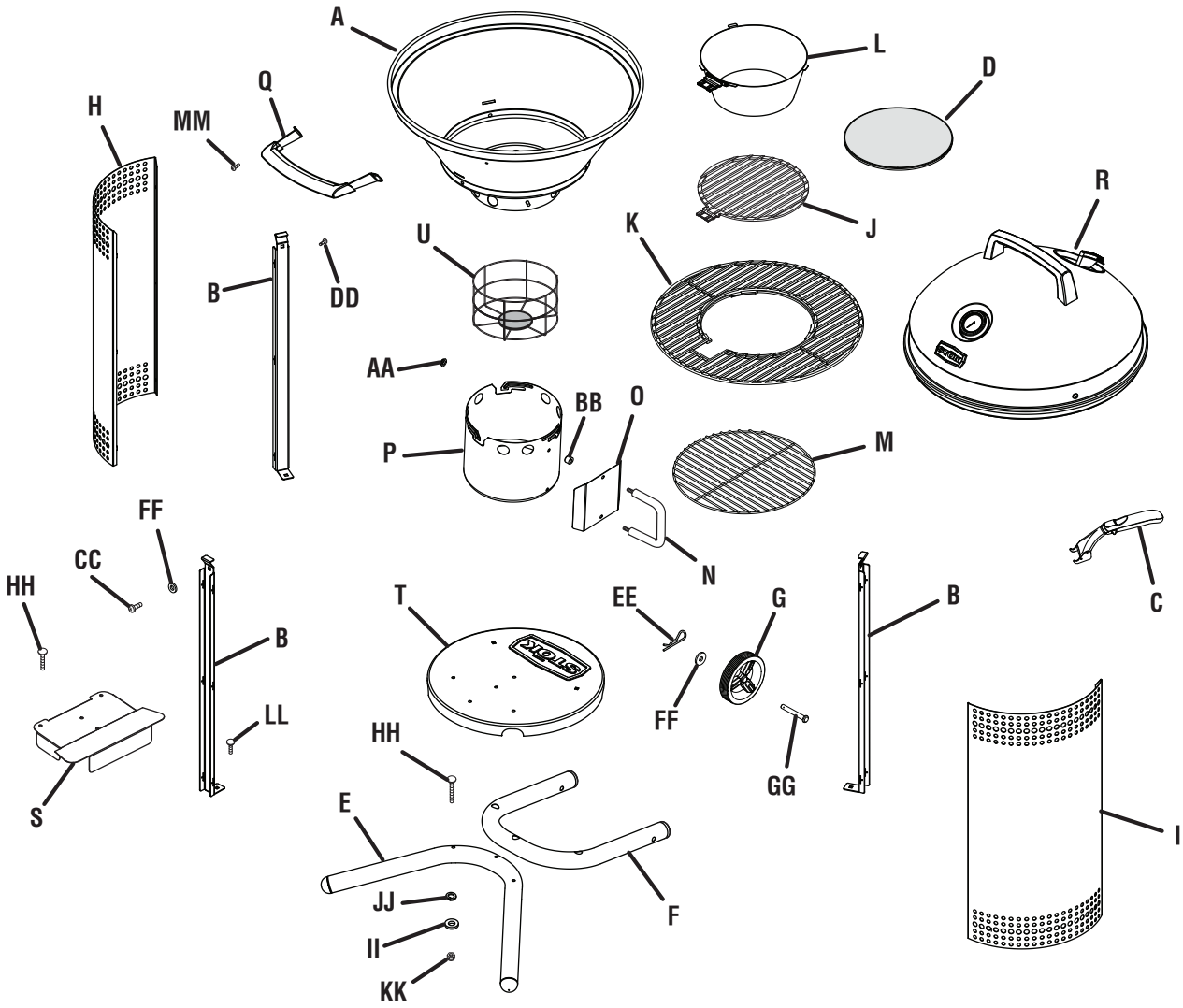


Fig. 4

Description	Qty.
A - Firebox	1
B - Support	3
C - Insert removal tool	1
D - Pizza stone	1
E - Leg front section	1
F - Leg rear section	1
G - Wheel	2
H - Left side panel (L)	1
I - Right side panel (R)	1
J - Removable grate insert	1
K - Main grate	1
L - Charcoal basket	1
M - Charcoal grate	1
N - Ash canister handle	1
O - Heat shield	1
P - Ash canister	1
Q - Firebox handle	1
R - Hood assembly	1
S - Brace	1
T - Base	1

Description	Qty.
HARDWARE BLISTER PACK	
AA - Nyloc nut (M6)	2
BB - Spacer	2
CC - Round head bolt (M4 x 16 mm)	3
DD - Self-tapping round head screw (M4 x 12 mm)	6
EE - Cotter pin	2
FF - Flat washer (10 mm)	2
GG - Axle	2
HH - Round head bolt (M6 x 55 mm)	4
II - Flat washer (6 mm)	12
JJ - Lock washer (6 mm)	9
KK - Hex nut (M6)	9
LL - Round head bolt (M6 x 16 mm)	3
MM - Round head screw (M4 x 16 mm)	4
NN - Bolt (M6 x 62 mm)	2

UNPACKING

This product requires assembly.

- Carefully lift grill and components from the carton and place the grill on a level work surface.

⚠ WARNING:

Do not use this product if any parts on the Loose Parts List are already assembled to your product when you unpack it. Parts on this list are not assembled to the product by the manufacturer and require customer installation. Use of a product that may have been improperly assembled could result in serious personal injury.

- Inspect the grill carefully to make sure no breakage or damage occurred during shipping.
- Do not discard the packing material until you have carefully inspected the grill, identified all loose parts, and satisfactorily operated the grill.
- If any parts are damaged or missing, please call 1-800-847-5993 for assistance.

⚠ WARNING:

If any parts are damaged or missing, do not operate this grill until the parts are replaced. Use of this product with damaged or missing parts could result in serious personal injury.

⚠ CAUTION:

Some parts may contain sharp edges that may cause personal injury. Wear protective gloves if necessary.

STEP 1: ASSEMBLING SUPPORTS AND PANELS TO THE FIREBOX

See Figures 5 - 6.

- Place the firebox top-down on the floor.
- Insert three supports into the slots on the firebox.

Remove the following hardware from the blister pack:

CC - 3 Round head bolts (M4 x 16 mm) (one per support)
II - 3 Washers (6 mm) (one per support)
DD - 6 Self-tapping round head screws (M4 x 12 mm)

NOTE: The remaining washers will be used in later assembly steps.

- Using bolts (**CC**) and washers (**II**), attach each support to the firebox. Securely tighten bolts.
- Hook the tabs on the side panels into the slots on the front support and push the panels into place.

NOTE: The front of the grill may be located by the screw holes for attaching the firebox handle.

- Using screws (**DD**), attach the side panels to the two rear supports.

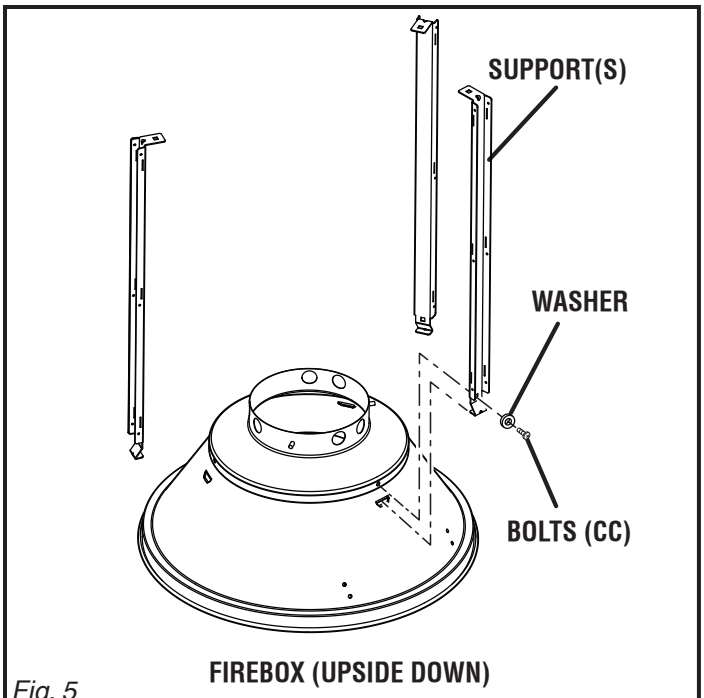


Fig. 5

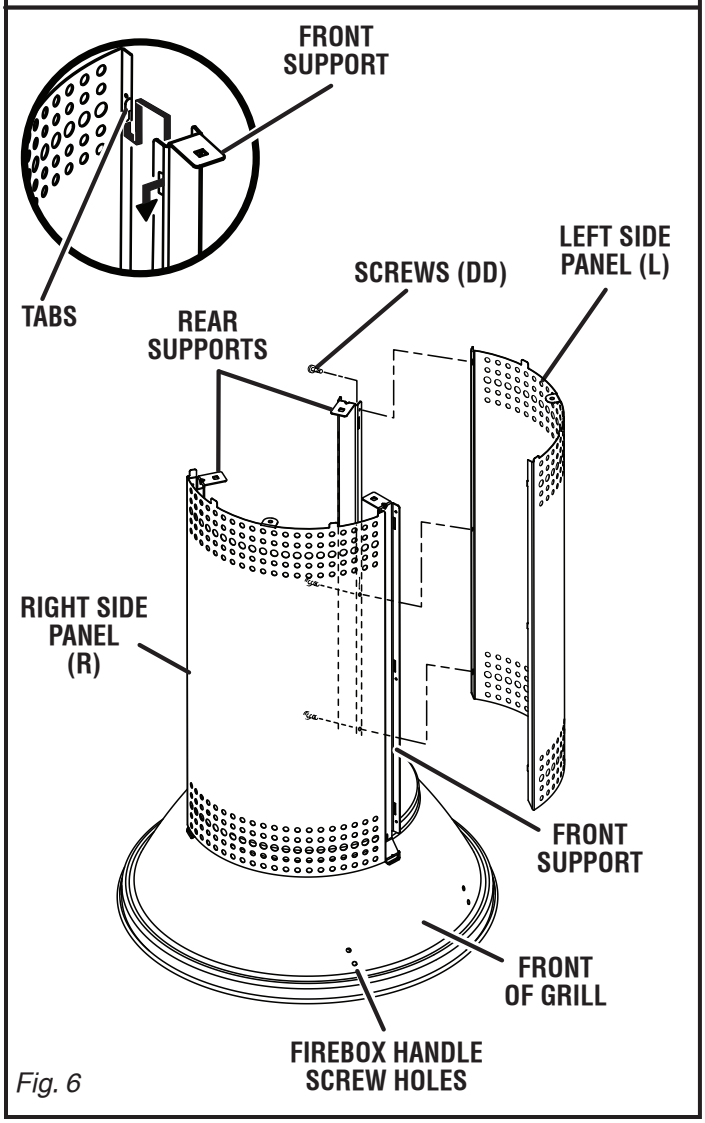


Fig. 6

STEP 2: ASSEMBLING THE LEGS AND BASE TO THE STAND

See Figures 7 - 8.

Remove the following from the blister pack:

HH - 4 Bolts (M6 x 55)
II - 9 Flat washers (6 mm)
JJ - 9 Lock washers (6 mm)
KK - 9 Hex nuts (M6)
LL - 3 Bolts (M6 x 16)
NN - 2 Bolts (M6 x 62)

- There are two U-shaped leg sections.The legs that angle outward are for the front of the grill. The straight legs are for the back of the grill.
- Make sure the rear leg section is placed with the dimple facing up.
- Set the legs onto the base.
- Insert four (4) bolts (**HH**) through the base, leg sections, and brace as shown.
- Slide a washer (**II**), lock washer (**JJ**), and nut (**KK**) over each bolt and finger-tighten.

To attach the assembled base, legs, and brace to the supports:

- Align the side panel tabs with the slots in the base.

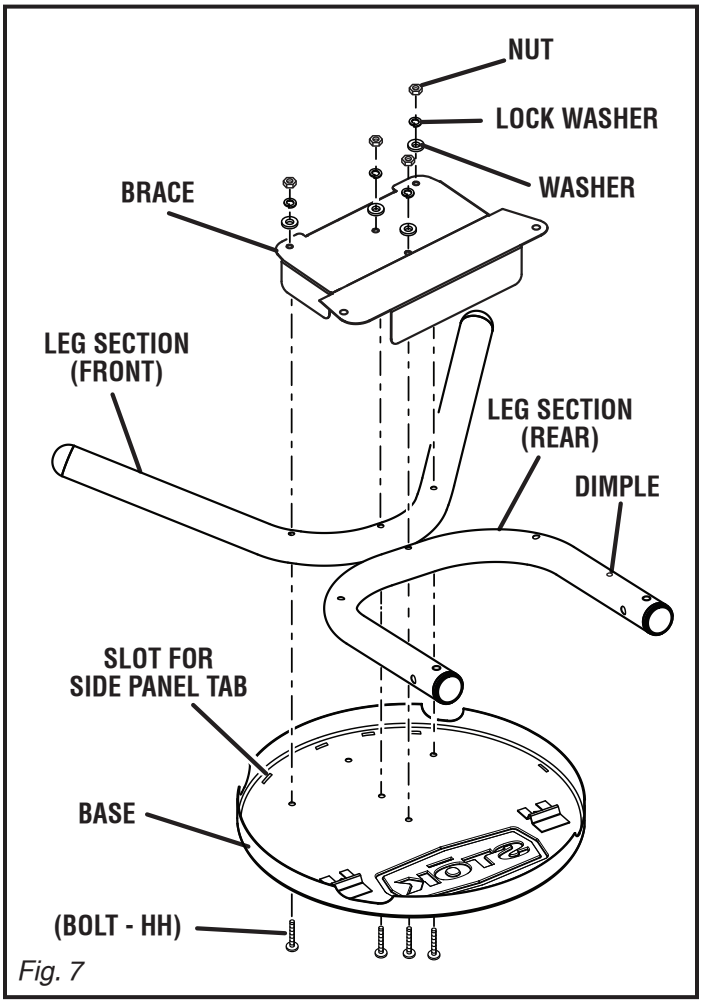


Fig. 7

- Insert two (2) bolts (**LL**) through the two rounded tabs and one (1) bolt (**LL**) through the front support and base.
- Slide a washer (**II**), lock washer (**JJ**), and nut (**KK**) over each bolt and finger-tighten.
- Insert two (2) bolts (**NN**) through the rear support tabs, base, rear legs and brace.
- Slide a washer (**II**), lock washer (**JJ**), and nut (**KK**) over each bolt.
- Using an adjustable wrench, securely tighten all bolts.

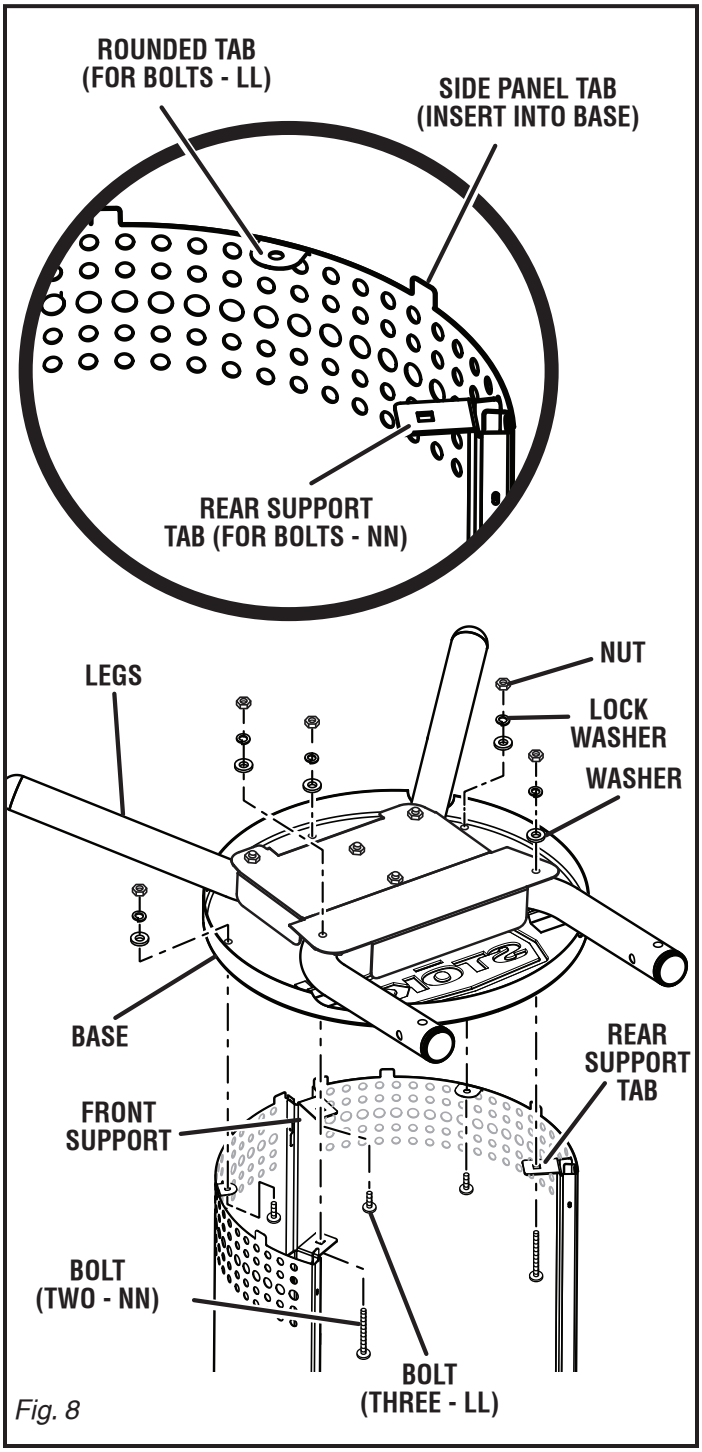


Fig. 8

STEP 3: ASSEMBLING THE WHEELS TO THE LEGS

See Figure 9.

Remove the following hardware from the blister pack:

EE - 2 Cotter Pins
FF - 2 Flat washers -10 mm
GG - 2 Axles

- Insert an axle (**GG**) through each wheel. Slide a washer (**FF**) over each axle.
- Insert an axle through each rear leg.
- Insert a cotter pin (**EE**) through the hole in each axle as shown.

⚠ CAUTION:

Do not overtighten screws when attaching handles. Overtightening screws could damage the firebox.

STEP 4: ATTACHING FIREBOX HANDLE

See Figure 10.

- Turn the grill over and set it upright.

Remove the following hardware from the blister pack:

MM - 4 Round head screws

- Insert round head screws (**MM**) through the holes in the handle.
- Securely tighten the screws to the firebox.

STEP 5: ASSEMBLING THE ASH CANISTER

See Figure 11.

Remove the following hardware from the blister pack:

AA - 2 Nyloc nuts
BB - 2 Spacers

- Hold the ash canister handle as shown.
- Insert the threaded studs on the handle through the holes in the heat shield.
- Place the spacers (**BB**) over the studs.
- Insert the studs through the holes in the ash canister.
- Slide the nyloc nuts (**AA**) over the studs and tighten with an adjustable wrench.

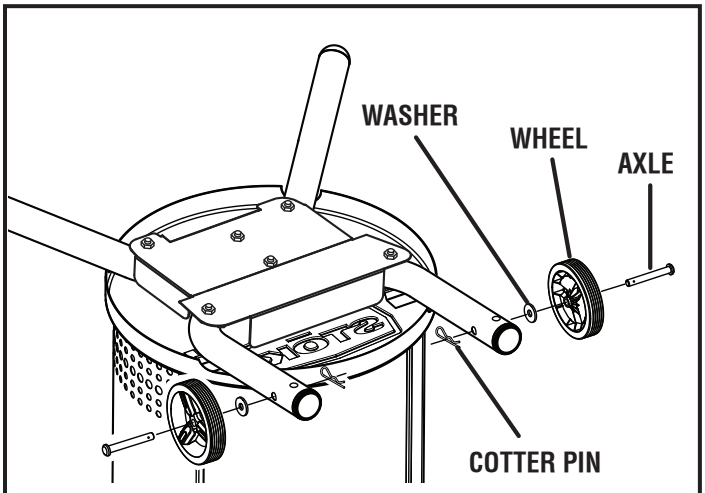


Fig. 9

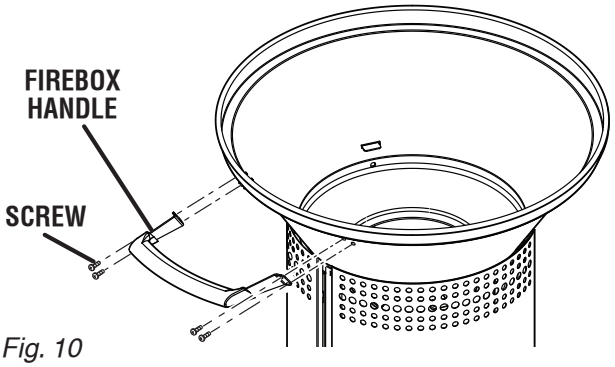


Fig. 10

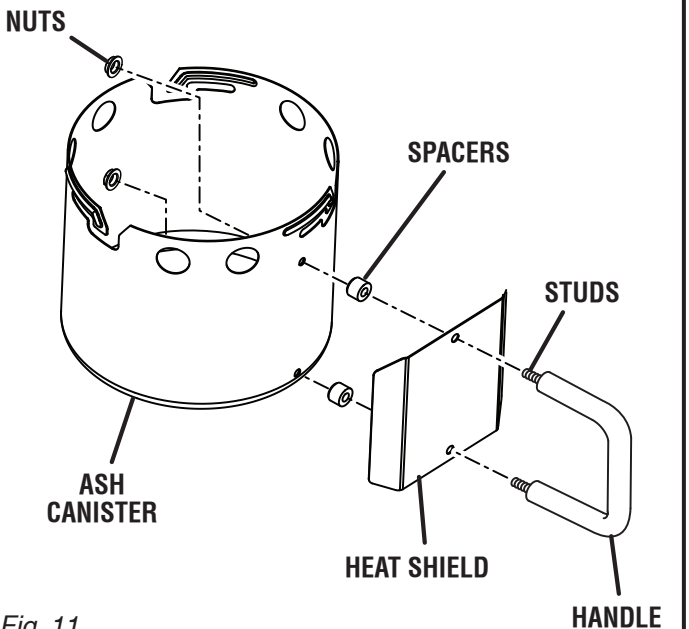


Fig. 11

STEP 6: INSTALLING THE GRATES

See Figure 12.

- Place the charcoal grate into the firebox.
- Place the main grate into the firebox.
- Set the charcoal basket into the center of the main grate.
- Place the grate insert into the main grate.

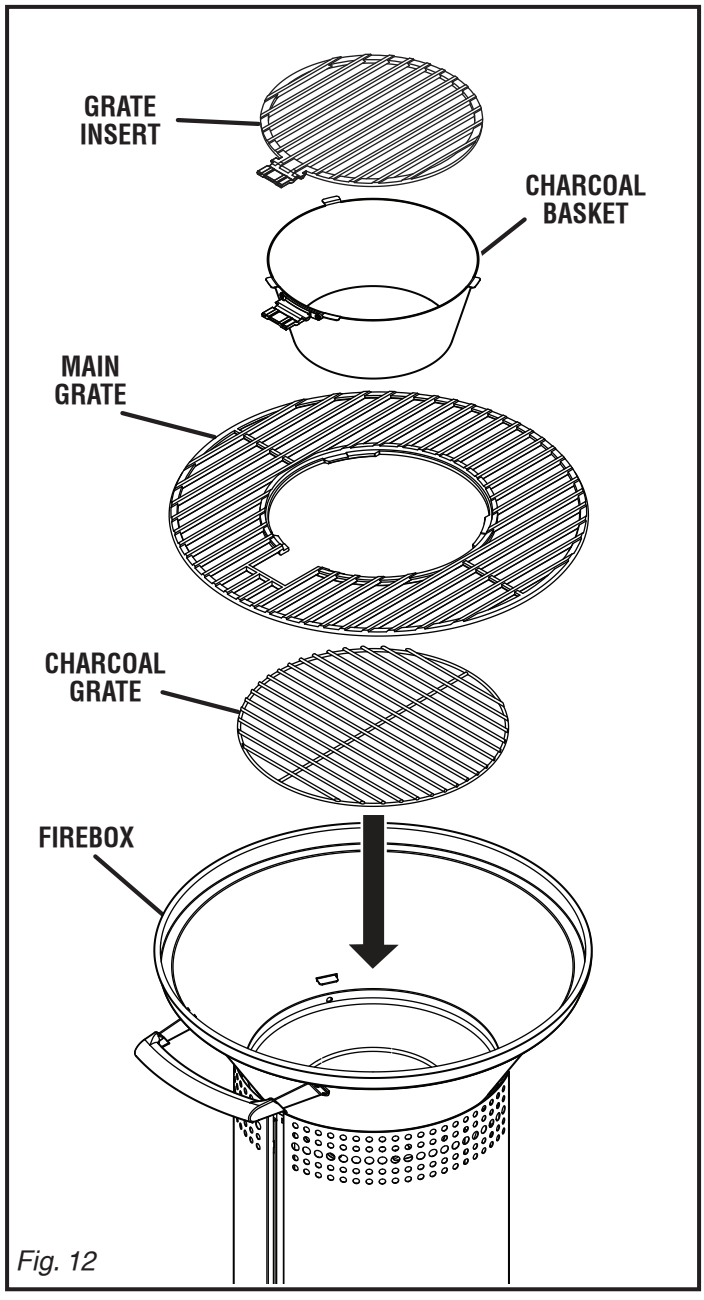


Fig. 12

STEP 7: INSTALLING THE ASH CANISTER

See Figure 13.

- Set the paper basket into the ash canister.
- There are three locator pins on the firebox lower rim and three slots on the upper portion of the ash canister.
- Center the ash canister over the firebox lower rim and align a locator pin with a slot opening. This should align the other pins and slots also. Slide the ash canister over the rim and twist the ash canister into place over the firebox.

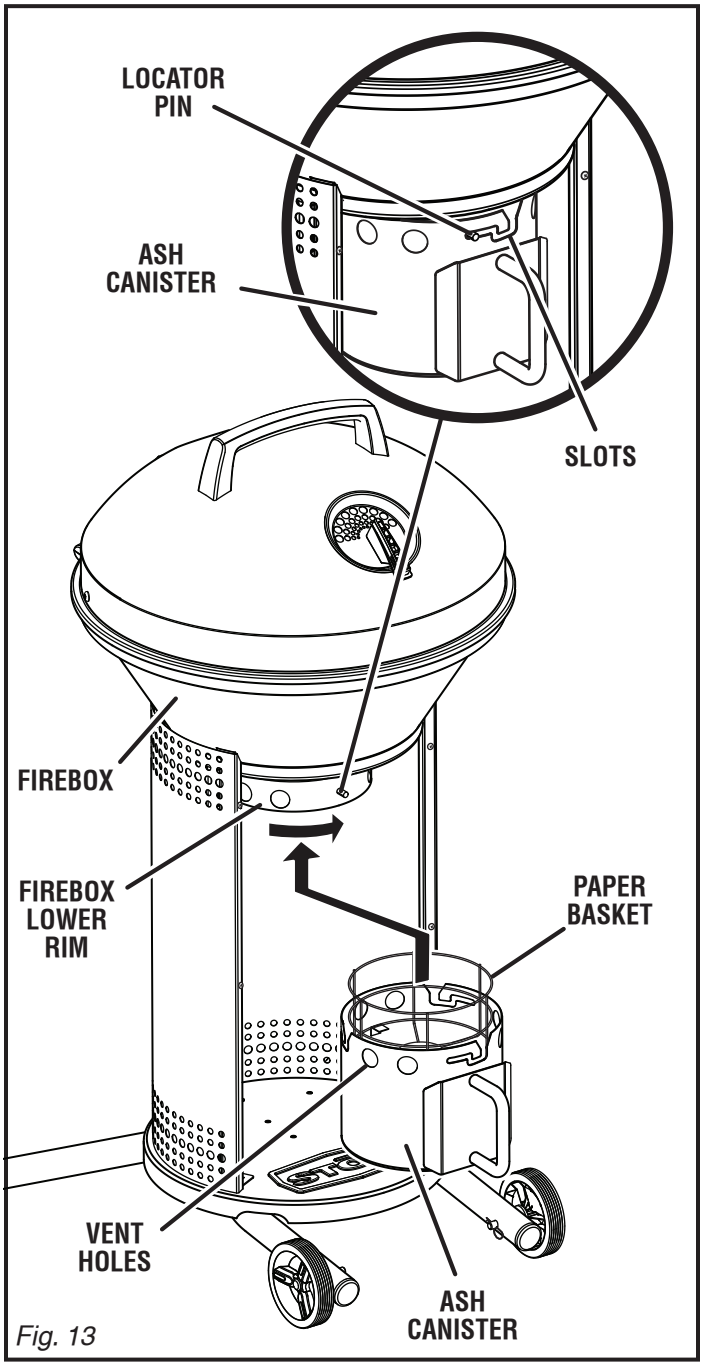


Fig. 13

⚠ WARNING:

Do not allow familiarity with grill to make you careless. Remember that a careless fraction of a second is sufficient to inflict severe injury.

⚠ WARNING:

Do not use any attachments or accessories not recommended by the manufacturer of this grill. The use of attachments or accessories not recommended can result in serious personal injury.

SAFETY TIPS FOR USING THE GRILL.

- Trim excess fat from meat to reduce flare ups from drippings.
- Always wait until the charcoal has completely burned down and the grill is completely cool before removing and emptying the ash canister.
- When grill is not in use, keep the hood and vents closed.
- Do not move grill during cooking or while the grill is hot.
- To avoid burns and splatters while cooking and the grill is hot, use long-handled utensils and oven mitts.
- Do not use tongs or other utensils with metal handles, or with plastic handles that might melt from the heat. Use heat-resistant oven mitts when working near hot coals and when adjusting or removing the ash canister, charcoal basket, pizza stone, or grates.
- Once the grill has cooled, clean promptly.
- Do not leave the grill unattended while preheating or burning off food residue. If the grill has not been regularly cleaned as instructed, a grease fire can occur.
- Never use water on a grease fire.

COOKING/GRILLING TIPS

- The best oils to use when grilling meats are high-temperature oils (i.e., peanut, canola, safflower, and cottonseed oils).
- Coat your food, not the grates, with oil.
- Dry off meat prior to grilling. Dry meat browns; wet meat steams.
- Grill with the hood closed.
- Keep grates clean. A clean grate is less likely to be sticky and will last longer.
- Clean the hood and inside the firebox often. A grease build-up is a fire hazard and adds unwanted flavors to your fresh food.
- Before you start grilling, organize the food by cooking technique, required cooking time, and grilling area required.
- Sauces containing sugars and fats can cause flare-ups and burn your food. Apply these sauces only in the last 10 minutes of cooking.
- Marinades and rubs enhance the flavor of food. A dry rub or liquid marinade can be used prior to cooking.
- When using the pizza stone, preheat the stone in the grill approximately 15 minutes to come thoroughly up to the required temperature.
- When lifting the grill hood, lift to the side. Pulling straight up on the hood may pull ashes up onto your food.
- Charcoal lighting and cooking results will vary, depending on the number of briquettes and the brand and type of charcoal used. For best results, follow the manufacturer's directions on the package of charcoal.

  A general rule for cooking with charcoal is to allow a light gray ash to form on the outside of the briquettes before beginning to cook.
- You can control the amount of airflow by adjusting the position of the vent holes on the firebox. Turning the ash canister to open the vent holes increases airflow and burns the charcoal faster. Closing the vent holes slows the flow of air for slower burning.

FOOD SAFETY

- Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat.
- Keep raw meat separate from ready-to-eat foods.
- Use a clean platter and utensils when removing cooked food from the grill.
- Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria.
- Use a meat thermometer to ensure proper internal temperature of meat.
- USDA Recommended Safe Minimum Internal Temperatures of Food:
  - 145°F for beef, veal, lamb, steaks, and roast
  - 145°F for fish
  - 160°F for ground pork, beef, veal, and lamb
  - 160°F for pork
  - 160°F for egg dishes
  - 165°F for turkey, chicken, and duck (whole, pieces, and ground)
- Refrigerate prepared and leftover foods promptly.

⚠ WARNING:

The charcoal basket and grate insert will remain hot for some time after they are removed from the grate. Set a hot charcoal basket or grate insert on a non-flammable surface. Do not place it on plastic or wood. Make sure not to put the hot accessories where people or pets will come in contact with it.

USING THE INSERT REMOVAL TOOL

See Figures 14 - 15.

NOTE: Only use the insert removal tool on tabbed inserts.

Use the insert removal tool to remove the charcoal basket after the charcoal is ready to cook with. It is also used to remove or replace the grate insert.

- Slide the hooks on the end of the insert tool under the tab on the insert.
- Lower the tool so that the bottom latch catches under the insert tab.
- To release: Lift the orange release button with your thumb then remove the insert removal tool from the insert.

⚠ WARNING:

Use heat-resistant oven mitts to handle the insert removal tool when the grill is hot. The use of the tool over a hot grill can result in serious personal injury.

⚠ WARNING

Never leave the insert tool inside the hot grill. High temperatures could damage and ruin the tool. Handling an insert removal tool that has been left inside a hot grill could result in serious personal injury.

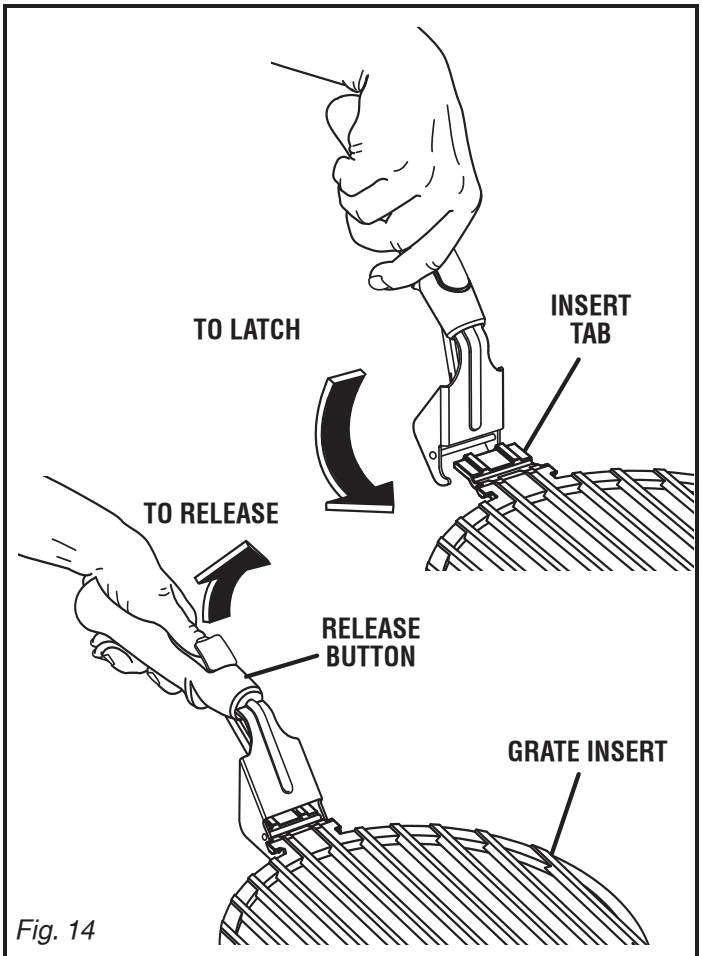


Fig. 14

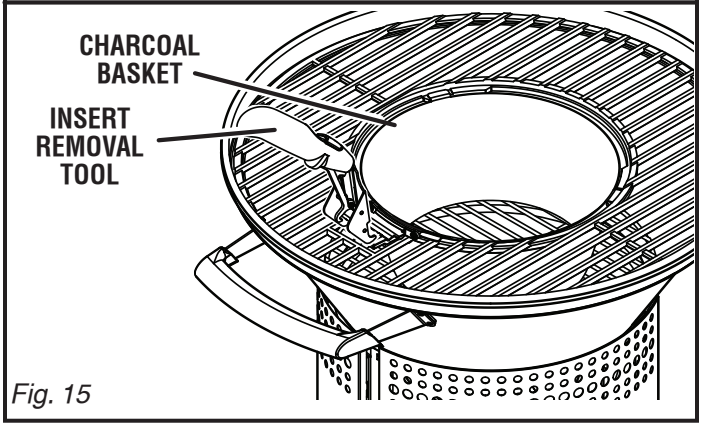


Fig. 15

LIGHTING THE CHARCOAL

See Figures 16 - 18.

Your grill has a convenient charcoal starting system. Using this system helps the briquettes heat faster and more evenly than if they were spread out across the grate.

The first time you use your newly purchased grill, it is recommended that you light some charcoal in the basket and leave the hood closed for 30 minutes or longer before cooking.

NOTE: Never lean over the grill while lighting charcoal.

- Completely fill the paper basket with scrunched paper. You may also use a purchased firestarter on the pad inside the paper basket. Place the paper basket into the ash canister and install onto the firebox. See ***Installing the Ash Canister*** in the **Assembly** section of this manual.
- Remove the hood and rotate the ash canister to the right so that the vent holes are open.
- Remove the grate insert.
- Fill the charcoal basket with the desired quantity of charcoal briquettes.
- Using a lighted fireplace match or grill lighter, insert the flame into one of the firebox vent holes, around the top of the ash canister.
- When the paper or firestarter ignites the charcoal, allow it to burn until it reaches the desired stage for cooking.
- When the charcoal is ready for cooking, use the insert removal tool to slowly remove the hot charcoal basket. The coals will spread across the charcoal grate.

  NOTE: Gently shake the charcoal basket before lifting it to make sure the coals will be evenly distributed onto the grate.

⚠ WARNING:

The charcoal basket and grate insert will remain hot for some time after they are removed from the grate. Set a hot charcoal basket or grate insert on a non-flammable surface. Do not place it on plastic or wood. Make sure not to put the hot accessories where people or pets will come in contact with it.

⚠ WARNING:

Use heat-resistant oven mitts to handle the insert removal tool when the grill is hot. The use of the tool over a hot grill can result in serious personal injury.

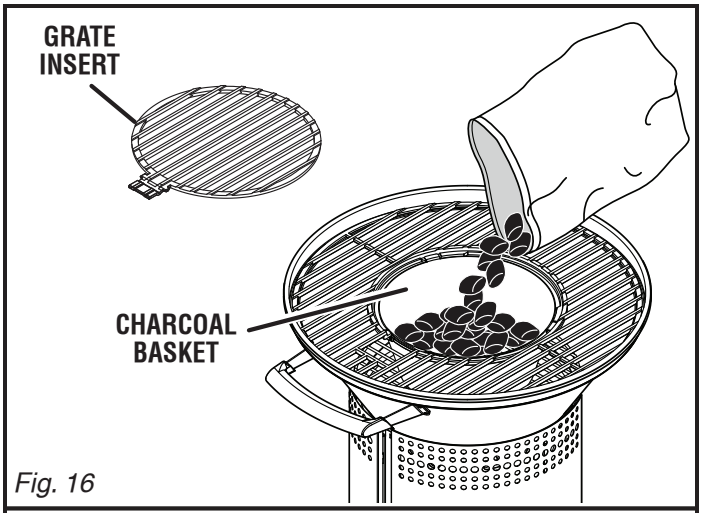


Fig. 16

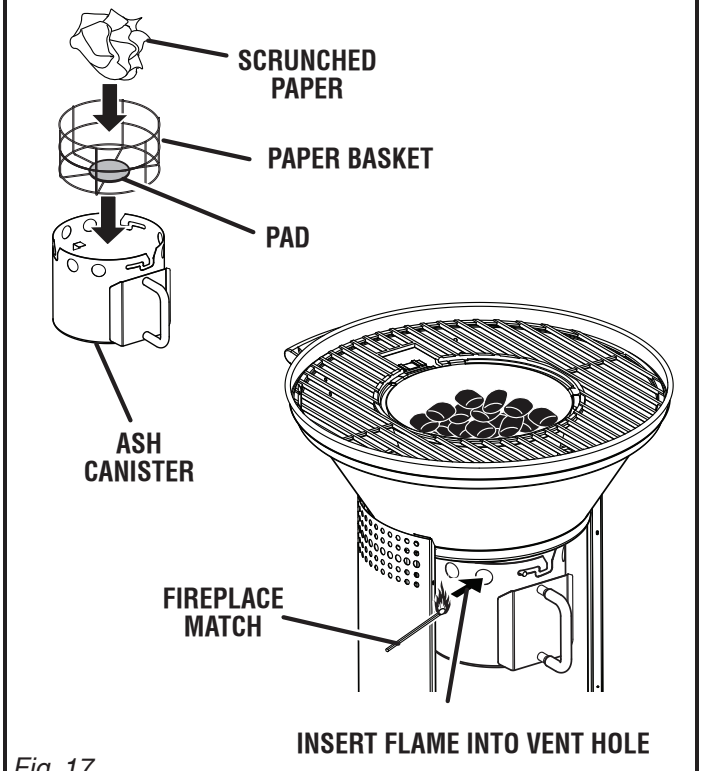


Fig. 17

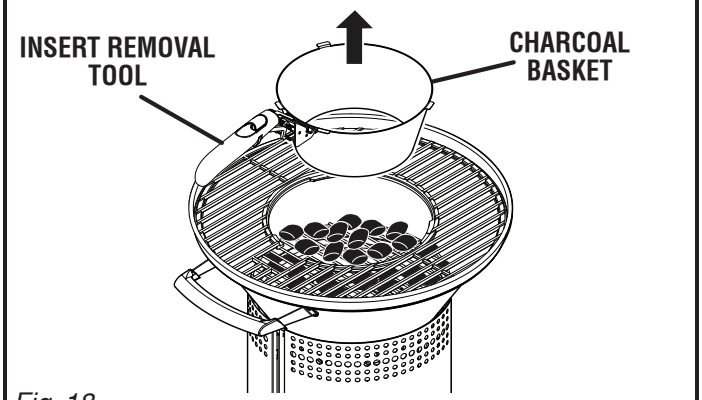


Fig. 18

USING THE GRILL AND ACCESSORIES

See Figure 20.

There are two basic methods of cooking with charcoal. The **direct method** is for foods that require higher heat, and a short cooking time. Food is placed directly over the hot coals.

The charcoal basket may be left in place underneath the grate insert for direct cooking, or the charcoal can be spread across the grate with food cooked directly above it.

NOTE: If you leave the charcoal basket in place while cooking directly over hot coals, you will need fewer briquettes.

The **indirect method** is best suited to foods that require a longer cooking time at lower temperatures to avoid drying out or overcooking, or for more delicate meats and vegetables.

For the indirect method, food is placed along the outer edges of the main grate. Leave charcoal basket in place for indirect method.

Experience using the grill is the best way to determine your own cooking preferences and decide which methods work best with your recipes.

GRILLING:

- Light the charcoal and allow it to become ready for cooking. Remove the charcoal basket.
- Replace the grate insert.
- Place the food on clean grates and place the hood on the grill. Cooking time will vary depending on personal preference.
- When food is done, carefully remove the food from the grill using a long-handled grill utensil.
- When finished cooking, replace the hood and allow the charcoal and the grill to become cool before emptying the ashes.

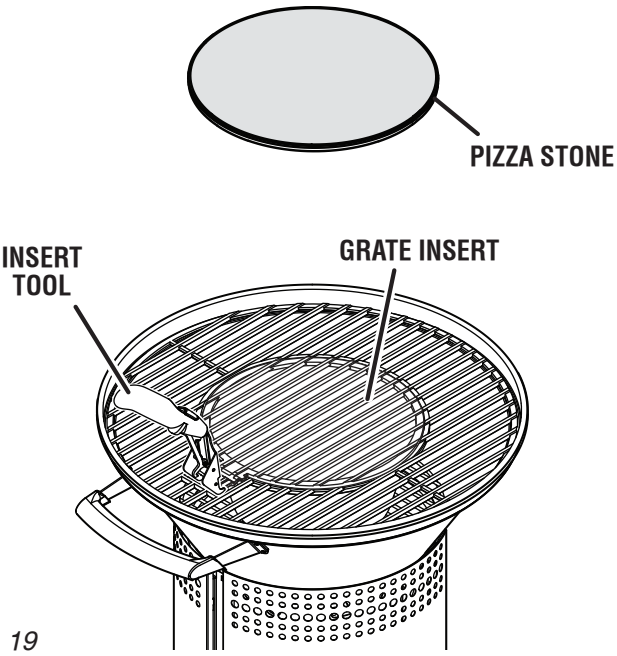


Fig. 19

⚠ WARNING:

Only place the pizza stone in cold grill. Placing the pizza stone in a hot grill can result in possible serious injury.

To use the pizza stone:

- Using the insert removal tool, lift and remove the grate insert, then load charcoal into charcoal basket and place the pizza stone in the hole where the grate insert was removed.
- Light the charcoal as described earlier in this manual, and close the hood. Allow approximately 15 minutes to heat the stone to a cooking temperature.
- Open the hood and carefully place pizza on the pizza stone. Wear heat-resistant oven mitts and use a pizza peel or other long-handled utensil to place pizza on pizza stone.
- Cook the pizza.
- When finished cooking, carefully remove the pizza. Wear heat-resistant oven mitts and use a pizza peel or other long-handled utensil.
- Replace the hood and allow the charcoal and the grill to become cool before emptying the ashes.
- Allow the pizza stone and grill to completely cool.
- Clean grates and pizza stone.

⚠ WARNING:
When servicing, use only identical replacement parts. Use of any other parts may create a hazard or cause product damage.

GENERAL MAINTENANCE

Do not mistake brown and black build up of grease and smoke for paint. The inside of the hood is not painted and should never be painted. When cleaning the inside of the hood and grill bottom, use a strong solution of detergent and water with a scrub brush to clean. Rinse thoroughly and allow to air dry. NEVER use a caustic grill cleaner on painted or cooking surfaces.

All plastic parts, stainless-steel and painted surfaces, should be cleaned with warm soapy water and wiped dry. Cooking surfaces should be cleaned with a bristle brush only. Check that no loose bristles remain on the cooking grates prior to using.

Cooking grates:

- Clean before and after each use with a stiff wire brush.

Pizza stone:

- Clean the pizza stone only after it has cooled. Do not clean with detergent. Using a plastic scraper, remove baked-on food and rinse the pizza stone if needed.

STORING THE GRILL

See Figure 20.

- Store in dry location. If storing outdoors, allow the grill to cool completely, and cover with one of the variety of grill covers offered by manufacturers.

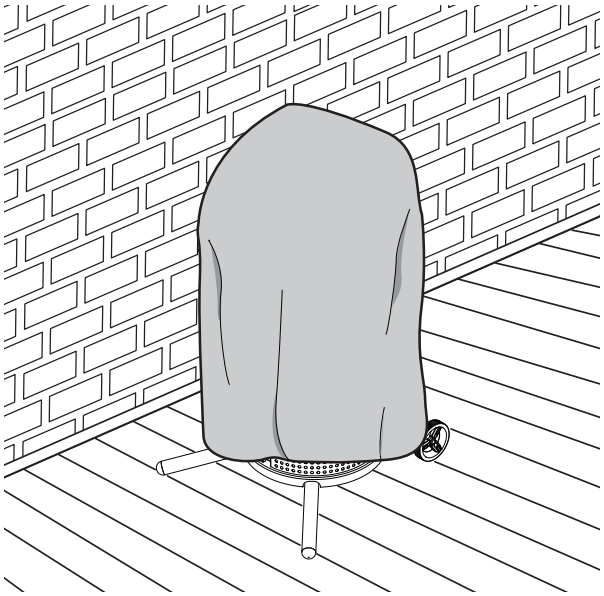


Fig. 20

WARRANTY

STōK™ CHARCOAL GRILL LIMITED WARRANTY

Thank you for purchasing a STōK™ brand grill. Below is our limited charcoal grill product warranty. Before submitting a warranty claim, we suggest you read the Operator's Manual that came with your grill. You may discover an easy and simple solution to your problem. If you cannot find the manual, a replacement can be obtained by calling the number below, or by downloading one from our web site at the address below.

What the Warranty Covers:

- Porcelain Coated Cast Iron Grates: 2 years against manufacturing and material defects
- All other Grill Parts and Components: 2 years against manufacturing and material defects

The warranty period begins on the date of purchase. The warranty applies only to grills purchased from an authorized retailer in the U.S. or Canada and extends only to the original purchaser and is not transferable.

Although we encourage you to register your charcoal grill, you do not need to do so in order to submit a warranty claim. Registering your grill, however, will NOT serve as a substitute for a sales receipt. We cannot honor any warranty claims without a valid sales receipt which shows date and place of purchase. If STōK™ approves the claim, you may be required to return any defective part, which STōK™ will repair or replace without charge. If a part is not repairable and no longer available, the part may be replaced with a similar part of equal function. Repair or replacement of parts does not extend the warranty period.

Repair or replacement of parts is your exclusive remedy under this limited warranty.

What the Warranty Doesn't Cover:

The limited warranty does not cover damage caused by any of the following:

- Failure to assemble, use or maintain the grill in accordance with the assembly instructions and Operator's Manual or any other misuse or abuse or failure to follow local codes
- Commercial, institutional, apartment complex or other community use
- Unauthorized modification or repair of the grill or use of unauthorized parts
- Acts of God such as fire, flood, hurricanes, lightning, wind and hail
- Flare-up fires or accidents
- Cleaners other than those recommended in the Operator's Manual or exposure to other chemicals either directly or in the atmosphere (do not store your grill near a pool)
- Food loss or incidental, consequential or special damages
- Scratches, dents, discoloration, surface rust or other cosmetic issues or damages caused by tools during assembly
- Normal wear and tear
- Any consumable accessories provided with your grill such as grilling tools, brushes or cleaners
- Postage, pickup, delivery or other transportation costs
- The cost to remove or install any parts or components or other labor charges

THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY PROVIDED BY STōK. EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY LAW, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE IS LIMITED TO THE DURATION OF THE ABOVE WARRANTY. NO RETAILER OR OTHER PARTY HAS ANY AUTHORITY TO CREATE ANY OTHER WARRANTY OR ADD TO OR VARY THIS LIMITED WARRANTY. ONE WORLD TECHNOLOGIES, INC.'S *MAXIMUM LIABILITY* IN ANY EVENT UNDER THIS WARRANTY WILL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE PAID BY THE ORIGINAL PURCHASER.

Note that some states, provinces or other jurisdictions do not allow exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limits on how long an implied warranty lasts. Some of the above limitations therefore may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights. You also may have other rights that vary from jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service:

Before returning any parts or components, please contact Customer Service at the number shown below. Please have available the grill's serial number (located inside the left panel) and a copy of your sales receipt showing your date and place of purchase. The call must be made within the warranty period.

Returns will not be accepted without a valid return authorization number (RAN) from Customer Service. You will be responsible for paying shipping charges, and you must return the defective part to STōK freight/postage prepaid with the RAN shown on the outside of the package. Returns that do not meet these requirements will be refused. We will return a replacement part to you freight/postage prepaid.

STōK Customer Service (toll free, U.S. and Canada): 1-800-847-5993

STōK web site address: www.stokgrills.com

NOTES

OPERATOR'S MANUAL
Tower™ Charcoal Grill
SCC0140/SCC0140SB

Customer Service Information:

For parts or service, please call 1-800-847-5993 or visit us online at www.stokgrills.com.

The model number and serial number of this grill is found on a label located inside the left panel. Please record the serial number in the space provided below. When ordering repair parts, always give the following information:

Model No. _____

Serial No. _____

Service après-vente :

Pour acheter des pièces ou pour un dépannage, téléphoner au 1-800-847-5993 ou visiter notre site www.stokgrills.com.

Les numéros de modèle et de série du gril sont inscrits sur une étiquette située à l'intérieur de la panneau latéral gauche. Lors de toute commande de pièces détachées, fournir les informations suivantes :

No. de modèle _____

No. de série _____

Información sobre servicio al consumidor:

Para piezas de repuesto o servicio, le suplicamos llamar al 1-800-847-5993 o visitar nuestro sitio en la red mundial, en la dirección www.stokgrills.com.

El número de modelo y el número de serie de esta parrilla se encuentran en la etiqueta ubicada en el interior de la panel izquierdo. Le suplicamos anotar el número de serie en el espacio suministrado abajo. Al pedir piezas de repuesto siempre proporcione la siguiente información:

Núm. de modelo _____

Núm. de serie _____

ONE WORLD TECHNOLOGIES, INC.

1428 Pearman Dairy Road, Anderson, SC 29625

Phone 1-800-847-5993

www.stokgrills.com

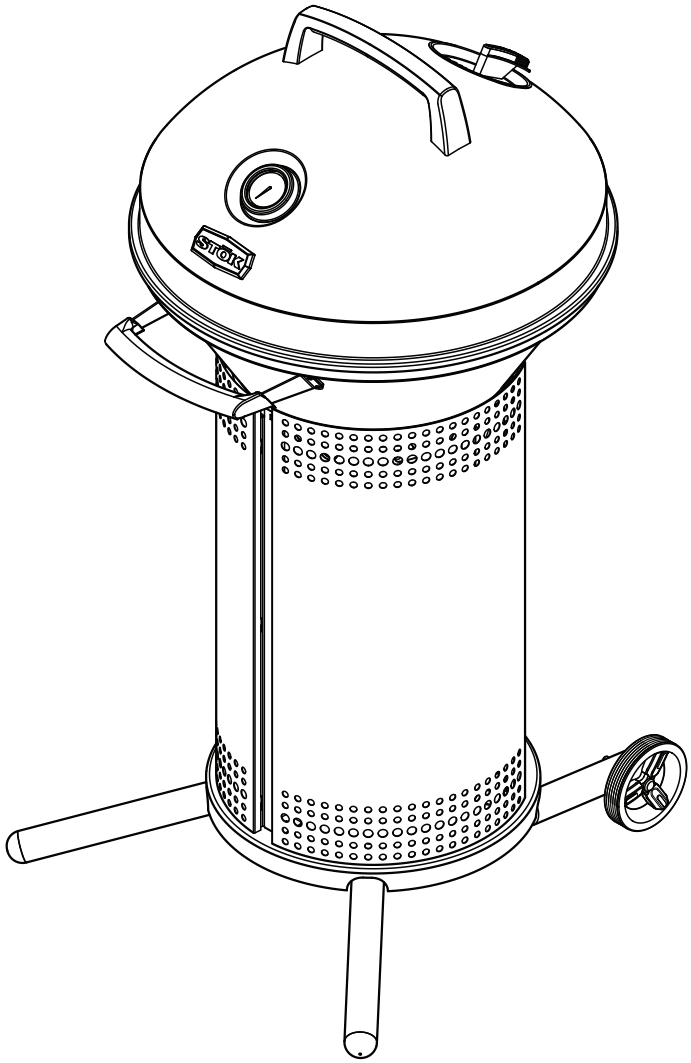
988000-452

2-25-11 (REV:04)

MANUEL D'UTILISATION

Tower™ Gril à charbon de bois
SCC0140/SCC0140SB

UTILISER À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT



Visitez le site Web de STOK à l'adresse suivante : www.stokgrills.com

⚠ DANGER :

Le non-respect des instructions fournies dans ce manuel d'utilisation entraînera des BLESSURES GRAVES, voire MORTELLES.

NOTE À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR/ASSEMBLEUR : Remettre ce manuel d'utilisation au propriétaire du gril à titre de référence.

CONSERVER CE MANUEL POUR FUTURE RÉFÉRENCE

TABLE DES MATIÈRES

- Introduction 2
- Règles de sécurité générales 3
- Règles de sécurité particulières 4
- Symboles 5
- Caractéristiques 6-7
- Outils nécessaires 7
- Pièces détachées 8
- Assemblage 9-12
- Utilisation 13-16
- Entretien 17
- Garantie 18
- Commande de pièces/réparation ..... páge arrière

INTRODUCTION

Cet parrilla offre de nombreuses fonctions destinées à rendre son utilisation plaisante et plus satisfaisante. Lors de la conception de ce produit, l'accent a été mis sur la sécurité, les performances et la fiabilité, afin d'en faire un outil facile à utiliser et à entretenir.

⚠ DANGER:

Improper assembly, adjustment, alteration, service, or maintenance can cause property damage, injury, or death. Read the Assembly, Operation, and Maintenance instructions thoroughly before use, assembly, or servicing of this product.

⚠ DANGER:

Toujours utiliser à l'extérieur. L'utilisation du gril à l'intérieur ou dans un espace confiné crée des risques d'intoxication au monoxyde de carbone, pouvant entraîner de sérieux problèmes de santé, voire une issue fatale.

To register your STŌK product, please visit: http://register.STOK.com

Pour enregistrer votre produit de STŌK, s'il vous plaît la visite: http://register.STOK.com

Para registrar su producto de STŌK, por favor visita: http://register.STOK.com

RÈGLES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

⚠ AVERTISSEMENT :

Lire et veiller à bien comprendre toutes les instructions. Le non-respect de toutes les instructions ci-dessous peut entraîner un choc électrique, un incendie et/ou des blessures graves.

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Si un accessoire nécessitant une source d'électricité extérieure est utilisé sur le gril, il doit être mis à la terre conformément aux codes locaux. En l'absence de tels codes, utiliser :
  - États-Unis : National Electrical Code, ANSI/NFPA 70
  - Canada : le Code canadien de l'électricité, la norme CSA C22.1
- Cet appareil doit être utilisé à l'extérieur seulement et pas dans un bâtiment, un garage, une remise ou tout autre espace clos.
- Ne jamais utiliser ou installer l'appareil sur des bateaux et dans des véhicules récréatifs (VR).
- L'arrière et les deux côtés de ce gril doivent être éloignés des surfaces combustibles d'au moins 1,5 m (60 po).

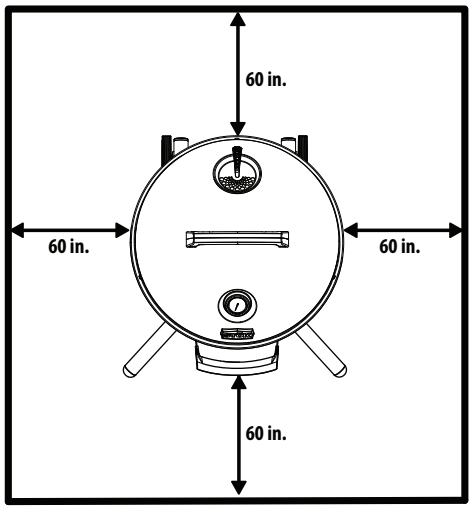


Fig. 1

- Placer le gril loin du bardage de la maison, des rampes de terrasse et jamais sous les avant-toits. Le gril doit se trouver à au moins 3 mètres (10 pieds) des structures inflammables.
- Le gril ne doit pas être utilisé sous un toit combustible.
- Garder l'entourage de cet appareil libre de toute matière combustible, d'essence et de tous autres liquides et vapeurs inflammables
- Ce gril ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.
- Ne jamais déplacer le gril pendant l'utilisation ou s'il est encore chaud.
- Ne jamais utiliser le gril à l'intérieur. Des vapeurs toxiques peuvent s'accumuler dans la pièce.
- Ne modifier le gril en aucune façon.
- Ne pas utiliser cet appareil s'il n'est pas correctement assemblé et si toutes les pièces ne sont pas bien fixées.
- Garder les enfants et les animaux domestiques à l'écart pendant l'utilisation de l'appareil.
- Ne pas laisser le gril sans surveillance, même pour une minute.
- En cas d'incendie de graisse, ne pas tenter d'éteindre ce type d'incendie avec de l'eau. Utiliser un extincteur à poudre de type BC ou étouffer au moyen de terre, de sable, ou d'hydrogénocarbonate de sodium.
- Ne pas utiliser le gril sous l'influence d'alcool, de drogues ou de médicaments.
- Rester vigilant et garder le contrôle. Se montrer attentif et faire preuve de bon sens. Ne pas utiliser le gril en état de fatigue.

RÈGLES DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

- Ne pas ajouter d'allume-feu liquide ou de charbon de bois imprégné d'allume-feu liquide à du charbon de bois encore chaud.
- Être extrêmement prudent lors de l'utilisation d'un allume-feu liquide ou autres combustibles volatils. Ne pas ajouter de combustible à un feu déjà allumé; la flamme pourrait atteindre le conteneur et provoquer une explosion.
- Lors de l'utilisation d'un allume-feu liquide, retirer tout liquide pouvant s'être écoulé par les prises d'air inférieures avant d'allumer le charbon de bois. Refermer le contenant de l'allume-feu liquide après utilisation, et le ranger à une distance de sécurité du gril.
- Ne pas porter de vêtements amples ou de vêtements comportant de larges manches flottantes lors de l'allumage ou de l'utilisation du gril.
- Ne pas utiliser le gril par grand vent.
- Toujours placer le gril sur une surface plane et stable, et ne pas utiliser le gril à proximité de matières combustibles.
- Ne jamais se pencher au-dessus d'un gril ouvert ou toucher des surfaces brûlantes.
- Ne jamais toucher les grilles, les cendres, le charbon de bois ou le gril pour vérifier s'ils sont chauds.
- Toujours porter des gants de cuisine résistant à la chaleur et utiliser des ustensiles à long manche lors de la cuisson, de l'ajustement des prises d'air, de l'ajout de charbon de bois et de la manipulation du thermomètre ou du capot.
- Ne jamais laisser un gril sans surveillance, même pendant une minute.
- Éteindre les charbons ardents en fin de cuisson. Fermer toutes les prises d'air après remise en place du capot.
- Mettre correctement au rebut le charbon encore chaud. Éteindre les charbons ardents avec une bonne quantité d'eau et les remuer pour garantir que le feu est bien éteint. Ne jamais placer dans des contenants en plastique, en papier ou en bois.
- Ne pas enlever les cendres tant que le charbon de bois n'est pas entièrement brûlé et parfaitement éteint, et attendre que le gril ait refroidi.
- Ne pas ranger le gril tant que les cendres et les charbons ne sont pas entièrement éteints.
- Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation dans le capot ou en bas de la chambre de cuisson.
- Ne jamais tenter d'utiliser l'appareil ou tout composant ayant été endommagé ou exposé à un incendie accidentel.
- Ne pas stocker ou utiliser d'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable à proximité du gril.
- Résidents d'appartements : Vérifier auprès du personnel de gestion les exigences et code d'incendie applicables à l'utilisation d'un gril à charbon de bois dans votre complexe d'appartements.
- Ne jamais utiliser le gril à l'intérieur ou dans des espaces clos tels qu'une tente. Une intoxication au monoxyde de carbone peut rapidement provoquer la mort.
- Se familiariser avec les techniques de réponse aux incendies : Si des vêtements venaient à s'embraser, se rouler par terre pour éteindre le feu.
- Nettoyer le gril à fond régulièrement. Éliminer les dépôts de graisse sur la surface du gril et sur les plateaux d'égouttage.
- Conserver ces instructions. Les consulter fréquemment et les utiliser pour instruire les autres utilisateurs éventuels. Si ce gril est prêté, il doit être accompagné de ces instructions.

PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE :

⚠ AVERTISSEMENT :

Les sous-produits de combustion générés lors de l'utilisation du gril contiennent des substances chimiques reconnues par l'État de la Californie pour causer le cancer, des malformations congénitales et d'autres dommages au système reproducteur. Pour réduire le risque d'exposition à ces substances, toujours utiliser le gril dans un lieu bien ventilé. Cet appareil contient des produits chimiques, notamment du plomb ou des composés de plomb qui, selon l'État de la Californie, peuvent causer le cancer, des anomalies congénitales et d'autres dommages au système reproducteur. ***Bien se laver les mains après toute manipulation.***

Afin de réduire l'exposition à ces substances, toujours utiliser cet appareil conformément au manuel d'utilisation.

SYMBOLES

Les termes de mise en garde suivants et leur signification ont pour but d'expliquer le degré de risques associé à l'utilisation de ce produit.

SYMBOLE	SIGNAL	SIGNIFICATION
⚠	**DANGER :**	Indique une situation extrêmement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, aura pour conséquences des blessures graves ou mortelles.
⚠	**AVERTISSEMENT :**	Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves ou mortelles.
⚠	**ATTENTION :**	Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourraît entraîner des blessures légères ou de gravité modérée.
	ATTENTION :	(Sans symbole d'alerte de sécurité) Indique une situation pouvant entraîner des dommages matériels.

Certains des symboles ci-dessous peuvent être utilisés sur produit. Veiller à les étudier et à apprendre leur signification. Une interprétation correcte de ces symboles permettra d'utiliser produit plus efficacement et de réduire les risques.

SYMBOLE	NOM	DÉSIGNATION / EXPLICATION
⚠	Symbole d'alerte de sécurité	Indique un risque de blessure potentiel.
	Lire le manuel d'utilisation	Pour réduire les risques de blessures, l'utilisateur doit lire et veiller à bien comprendre le manuel d'utilisation avant d'utiliser ce produit.
	Surface brûlante	Pour éviter les risques de blessures ou de dommages, éviter tout contact avec les surfaces brûlantes.

CARACTÉRISTIQUES

FICHE TECHNIQUE

Surface totale du gril .....363 pouce carré
Hauteur de la surface de grillage .....34,6 po
Source de combustible .....Charcoal (non compris)

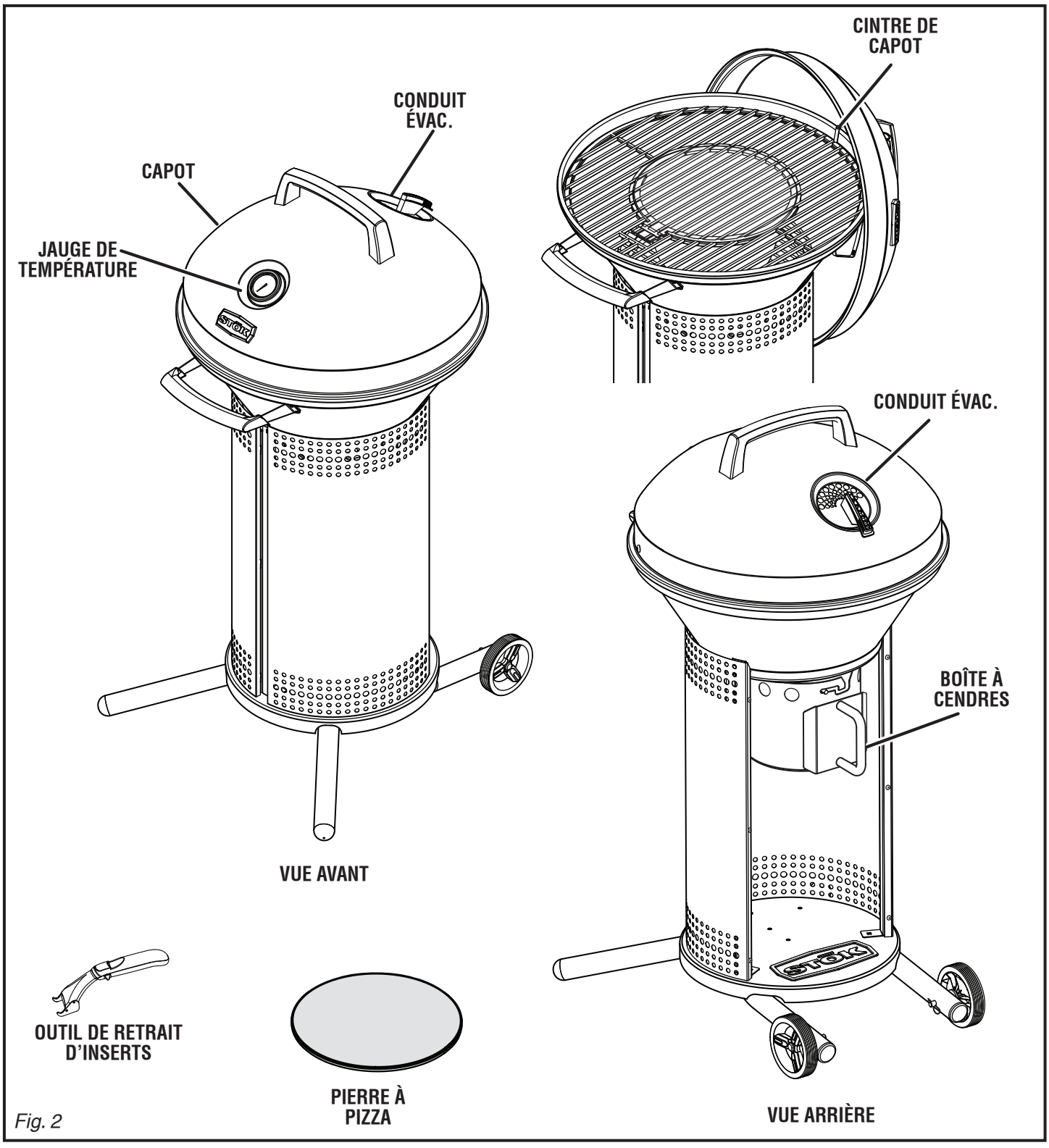


Fig. 2

CARACTÉRISTIQUES

CONNAÎTRE SON GRIL

Voir la figure 2.

L'utilisation sûre de ce gril exige une comprehension des renseignements figurant sur gril et contenus dans le manuel d'utilisation, ainsi qu'une bonne connaissance du projet entrepris. Avant d'utiliser ce gril, se familiariser avec toutes ses caractéristiques et règles de sécurité.

BOÎTE À CENDRES AVEC PRISES D'AIR - Les prises d'air en haut de la boîte à cendres peuvent être ouvertes ou fermées pour régler le débit d'air de combustion du charbon de bois. Elle peut être facilement retirée pour vider les cendres de charbon de bois.

CAPOT - Le capot émaillé en porcelaine peut être suspendu sur le côté du gril.

SYSTÈME D'ALLUMAGE DU CHARBON DE BOIS - Charger et allumer les briquettes de charbon de bois dans le panier jusqu'à ce qu'elles soient prêtes pour la cuisson. Lorsque le panier est retiré, des briquettes se répartissent sur la grille.

OUTIL DE RETRAIT D'INSERTS - Cet outil permet de facilement mettre en place et retirer l'insert en fonte et le panier à charbon de bois du gril.

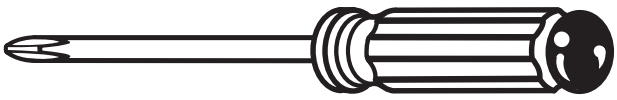
PIERRE À PIZZA - Préparer des pizzas de qualité four en brique en utilisant le gril et la pierre à pizza en céramique poreuse. La pierre à pizza absorbe et diffuse la chaleur pour favoriser une cuisson uniforme. La pierre se décolore à l'usage mais cela n'a aucune incidence sur son efficacité. Elle peut être rangée sur la base du gril.

INSERT DE GRILLE AMOVIBLE - Retirer l'insert de grille en fonte émaillée en porcelaine lors de l'utilisation de la pierre à pizza, ou tout autre insert STōK (vendu séparément). Il est également possible d'effectuer une cuisson sur la grille extérieure lorsque la grille intérieure est retirée.

JAUGE DE TEMPÉRATURE - La jauge de température dans le capot mesure la température de l'air à l'intérieur du gril. La température de l'air est toujours inférieure à la température de la surface de cuisson.

OUTILS NÉCESSAIRES

Les outils suivants (non inclus ou dessiné pour escalader) sont nécessaires pour effectuer l'assemblage et les réglages :



TOURNEVIS PHILLIPS

CLÉ A MOLETTE

Fig. 3

PIÈCES DÉTACHÉES

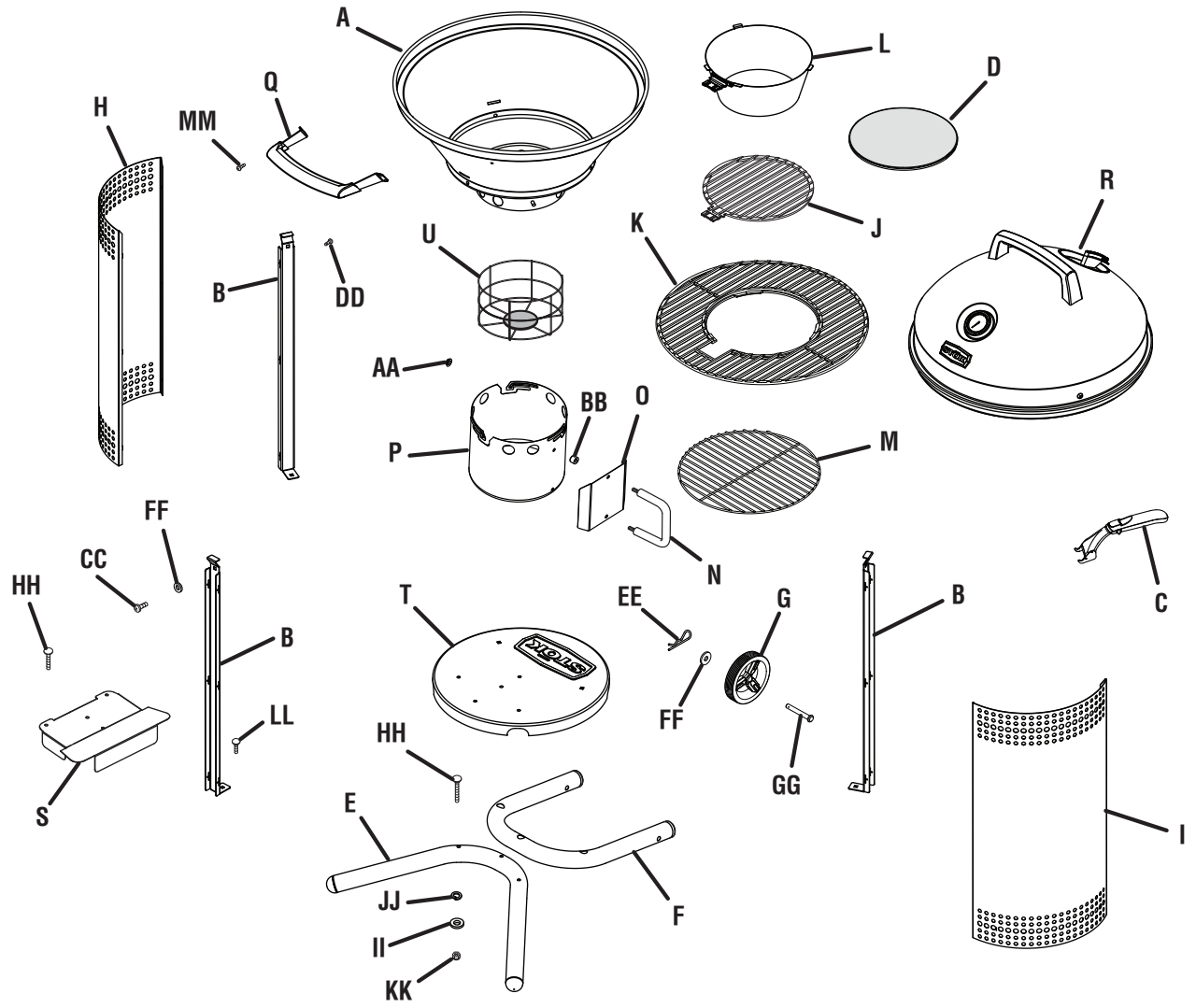


Fig. 4

Description	Qté
A - Chambre de cuisson.	1
B - Support	3
C - Outil de retrait d'inserts	1
D - Pierre à pizza	1
E - Section de patte (avant)	1
F - Section de patte (arrière)	1
G - Roue	2
H - Panneau latéral gauche (L)	1
I - Panneau latéral droit (R)	1
J - Insert de grille amovible	1
K - Grille principale	1
L - Panier à charbon de bois	1
M - Grille de charbon de bois	1
N - Poignée de boîte à cendres	1
O - Écran de chaleur	1
P - Boîte à cendres	1
Q- Poignée de chambre de cuisson.	1
R - Ensemble de capot	1
S - Entretoise	1
T - Base	1

Description	Qté
SACHET BUILLE DE QUINCAILLERIE	
AA - Écrous mécaniques (M6)	2
BB - Rondelles d'espacement	2
CC - Boulons à tête ronde (M4 x 16 mm)	3
DD - Vis à tête ronde autotaraudeuses (M4 x 12 mm)	6
EE - Goupilles de sûreté	2
FF - Rondelle plates (10 mm)	2
GG - Axe	2
HH - Boulon à tête ronde (M6 x 55 mm)	4
II - Rondelles plates (6 mm)	12
JJ - Rondelles de blocage (6 mm)	9
KK - Écrous hexagonaux (M6)	9
LL - Boulon à tête ronde (M6 x 16 mm)	3
MM - Vis à tête ronde (M4 x 16 mm)	4
NN - Boulon (M6 x 62 mm)	2

DÉBALLAGE

Ce produit doit être assemblé.

- Soulever délicatement la grille et les composants du carton et placer la grille sur une surface de travail plane.

⚠ AVERTISSEMENT :

Ne pas utiliser le produit si, en le déballant, vous constatez que des éléments figurant dans la liste des pièces détachées sont déjà assemblés. Certaines pièces figurant sur cette liste n'ont pas été assemblées par le fabricant et exigent une installation. Le fait d'utiliser un produit qui a été assemblé de façon inadéquate peut entraîner des blessures.

- Inspect the grill carefully to make sure no breakage or damage occurred during shipping.
- Do not discard the packing material until you have carefully inspected the grill, identified all loose parts, and satisfactorily operated the grill.
- If any parts are damaged or missing, please call 1-800-847-5993 for assistance.

⚠ AVERTISSEMENT :

Si des pièces manquent ou sont endommagées, ne pas utiliser ce outil avant qu'elles aient été remplacées. Le fait d'utiliser ce gril même s'il contient des pièces endommagées ou s'il lui manque des pièces peut entraîner des blessures graves.

⚠ ATTENTION :

Certaines pièces ont des bords tranchants susceptibles de provoquer des blessures personnelles. Porter des gants de protection si besoin est.

ÉTAPE 1 : ASSEMBLAGE DES SUPPORTS ET DES PANNEAUX À LA CHAMBRE DE CUISSON

Voir les figures 5 et 6.

- Placer la chambre de cuisson à l'envers au sol.
- Insérer les trois supports dans les fentes sur la chambre de cuisson.

Retirer les éléments suivants de l'emballage bulles :

CC - 3 boulons à tête ronde (M4 x 16 mm) (un par support)

II- 3 rondelles (6 mm) (une par support)

DD - 6 vis à tête ronde autotaraudeuses (M4 x 12 mm)

NOTE : Les autres rondelles seront utilisées lors d'étapes ultérieures d'assemblage.

- À l'aide des vis (**CC**) et des rondelles (II), fixer chaque support à la chambre de cuisson. Serrer les vis.
- Accrocher les languettes sur les panneaux latéraux dans les fentes sur le support avant et pousser les panneaux pour les mettre en place.

  NOTE : L'avant du gril est identifiable par la présence de trous de vis pour la fixation de la poignée de la chambre de cuisson.
- À l'aide des vis (**DD**), fixer les panneaux latéraux aux deux supports arrières.

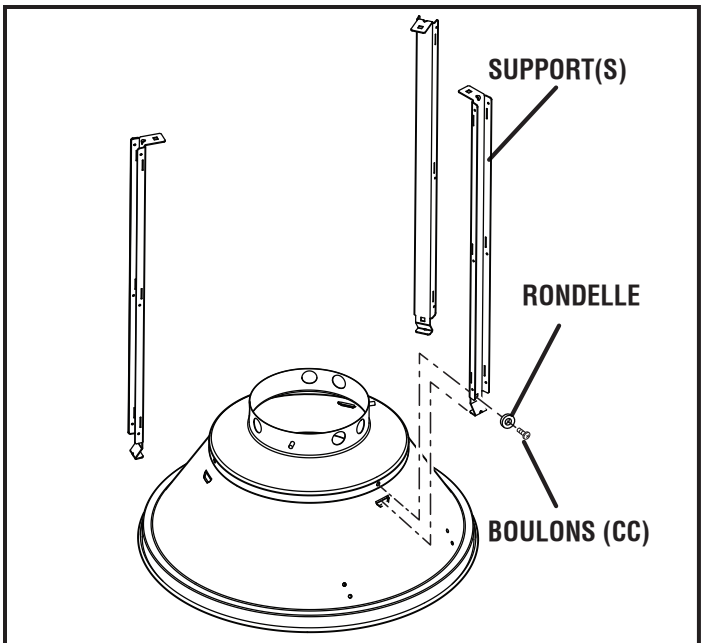


Fig. 5 **CHAMBRE DE CUISSON (À L'ENVERS)**

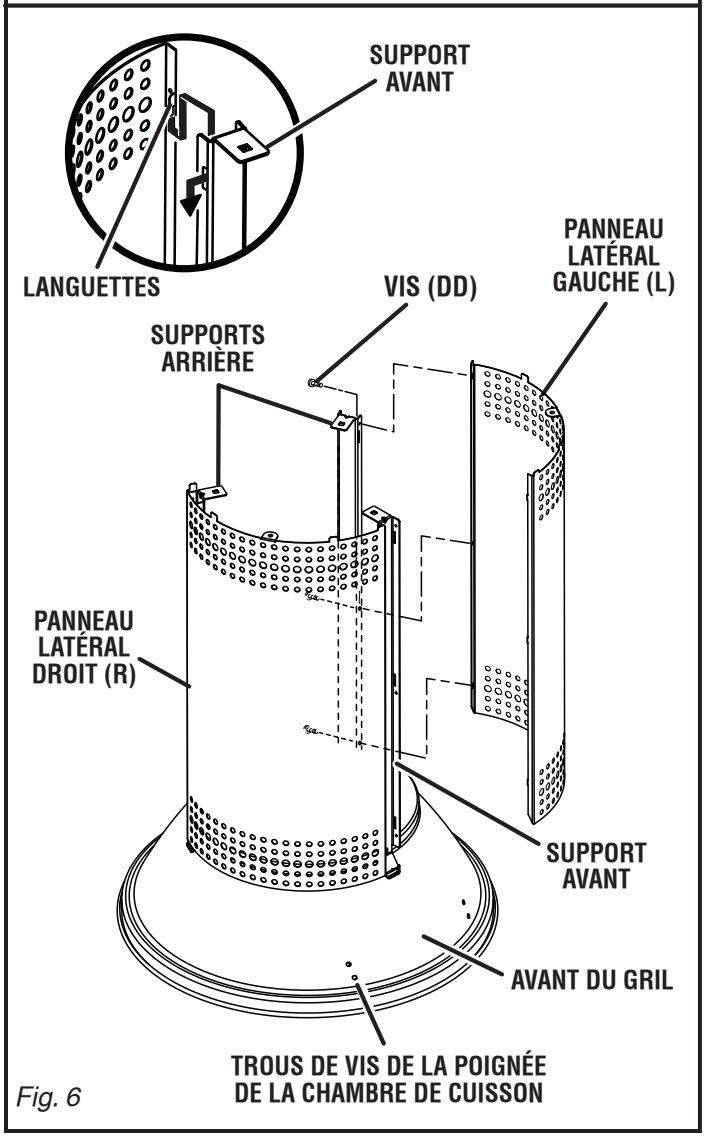


Fig. 6

ÉTAPE 2 : ASSEMBLAGE DES PATTES ET DE LA BASE AU SOCLE

Voir les figures 7 et 8.

Retirer les éléments suivants de l'emballage bulles :

HH - 4 boulons (M6 x 55)
II - 9 rondelles plates (6 mm)
JJ - 9 rondelles de blocage (6 mm)
KK - 9 écrous hexagonaux (M6)
LL - 3 boulons (M6 x 16)
NN - 2 boulons (M6 x 62)

- Il y a deux sections de pattes en forme de U. Les pattes en angle sont destinées à l'avant du gril. Les pattes droites s'installent à l'arrière du gril.
- S'assurer que la section de la patte arrière est placée en orientant la perforation vers le haut.
- Placer les pattes sur la base.
- Insérer quatre (4) boulons (**HH**) dans la base, les sections de pattes et l'entretoise comme indiqué.
- Glisser une rondelle (**II**), une rondelle de blocage (JJ) et un écrou (**KK**) sur chaque boulon et serrer avec les doigts.

Pour fixer la base assemblée, les pattes et l'entretoise aux supports :

- Aligner les languettes du panneau latéral sur les fentes de la base.
- Insérer deux (2) boulons (**LL**) dans les deux languettes rondes et un (1) boulon (**LL**) dans le support avant et la base.
- Glisser une rondelle (**II**), une rondelle de blocage (**JJ**) et un écrou (**KK**) sur chaque boulon et serrer avec les doigts.
- Insérer deux (2) boulons (**NN**) dans les languettes de support arrière, les pattes arrière et l'entretoise.
- Glisser une rondelle (**II**), une rondelle de blocage (**JJ**) et un écrou (**KK**) sur chaque boulon.
- À l'aide d'une clé ajustable, bien serrer tous les boulons.

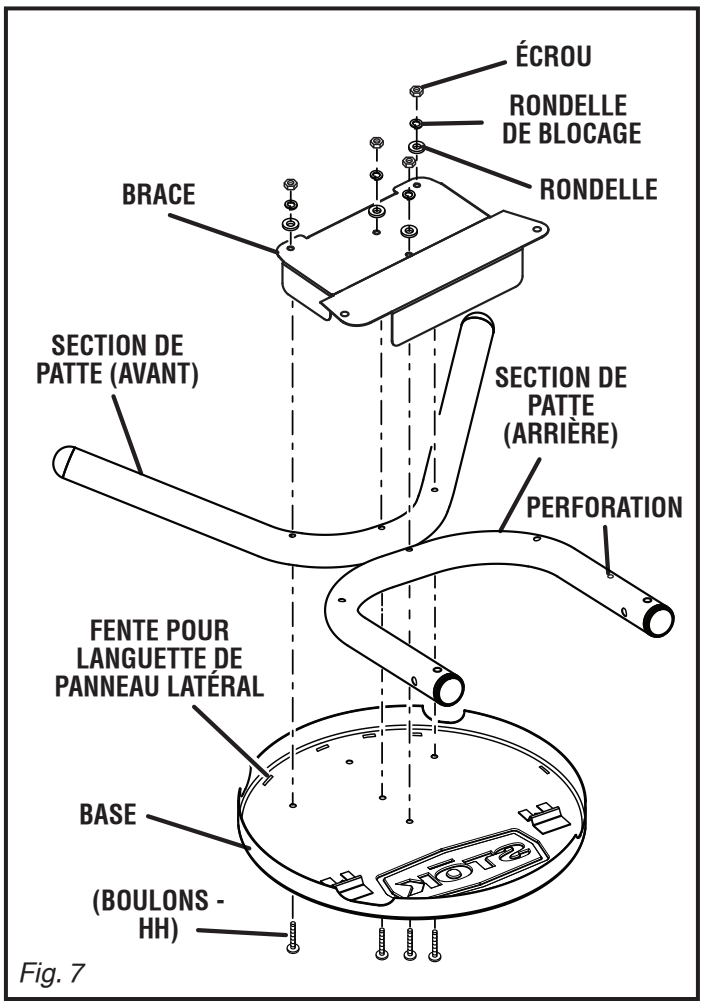


Fig. 7

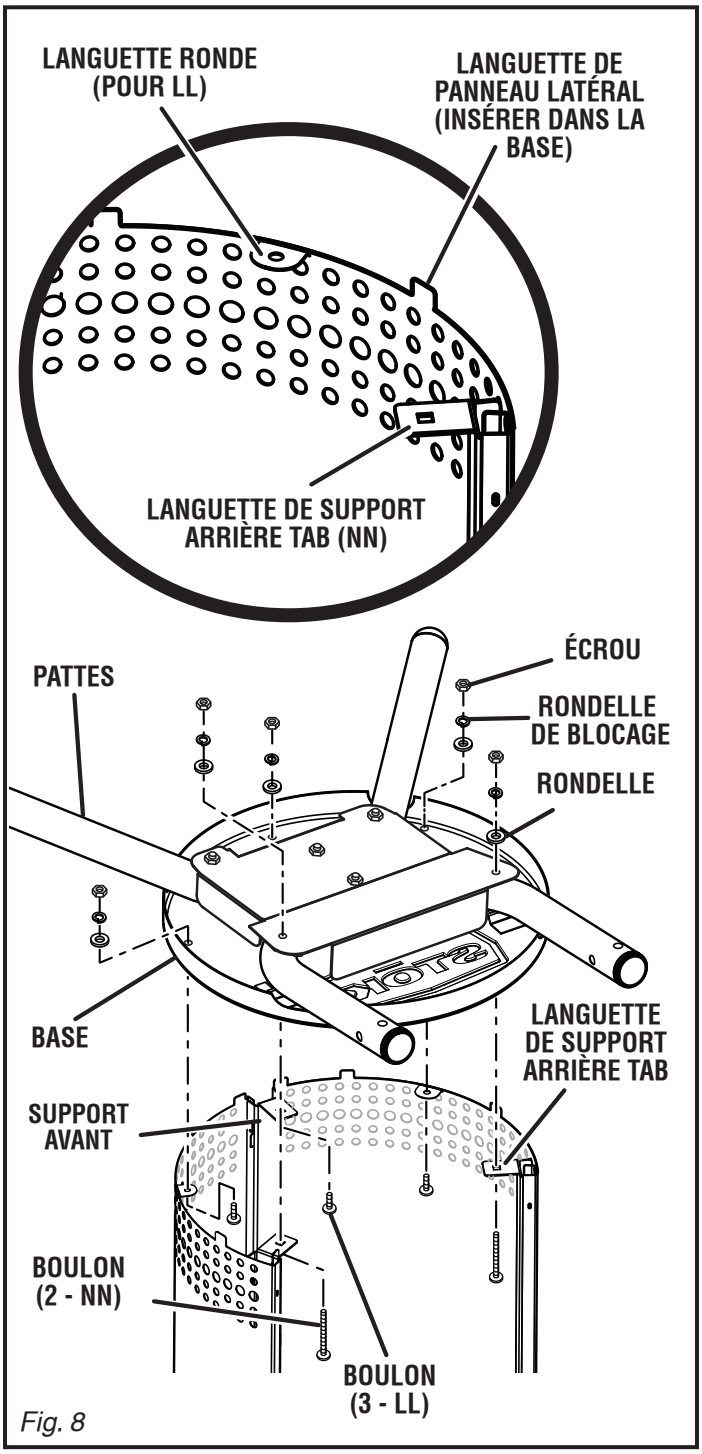


Fig. 8

ÉTAPE 3 : ASSEMBLAGE DES ROUES AUX PATTES

Voir la figure 9.

Retirer le matériel suivant de l'emballage bulles :

EE - 2 goupilles de sûreté
FF - 2 rondelles plates -10 mm
GG - 2 axes

- Insérer un axe (**GG**) dans chaque roue. Glisser une rondelle (**FF**) sur chaque axe.
- Insérer un axe dans chaque patte arrière.
- Insérer une goupille de sûreté (**EE**) dans le trou de chaque axe comme indiqué.

⚠ ATTENTION :

Ne pas trop serrer les vis lors de la fixation des poignées. Un trop fort serrage pourrait endommager la chambre de cuisson.

ÉTAPE 4 : FIXAION DE LA POIGNÉE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Voir la figure 10.

- Retourner le gril et le mettre debout.

Retirer le matériel suivant de l'emballage bulles :

MM - 4 vis à tête ronde

- Insérer les vis à tête ronde (**MM**) dans les trous de la poignée.
- Bien serrer les vis sur la chambre de cuisson.

ÉTAPE 5 : ASSEMBLAGE DE LA BOÎTE À CENDRES

Voir la figure 11.

Retirer le matériel suivant de l'emballage bulles :

AA - 2 écrous mécaniques de sécurité
BB - 2 rondelles d'espacement

- Tenir la poignée de la boîte à cendres de la façon indiquée.
- Insérer les goujons filetés sur la poignée par les trous dans le bouclier thermique.
- Placer les rondelles d'espacement (**BB**) sur les goujons.
- Insérer les goujons dans les trous de la boîte à cendres.
- Glisser les écrous mécaniques de sécurité (**AA**) sur les goujons et serrer avec une clé ajustable.

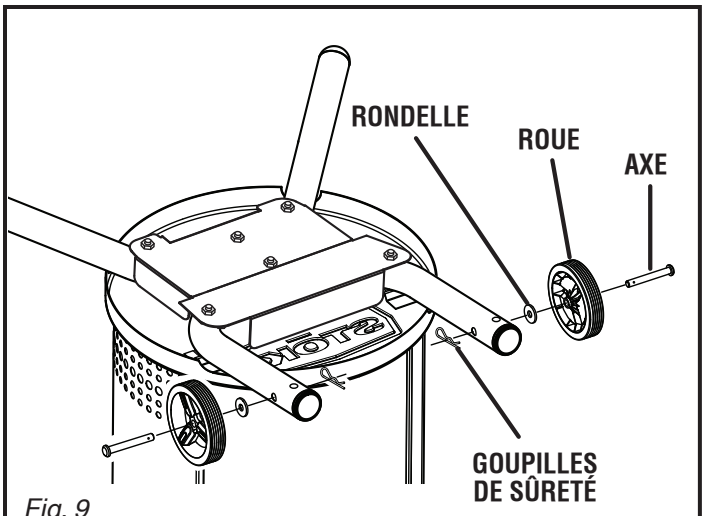


Fig. 9

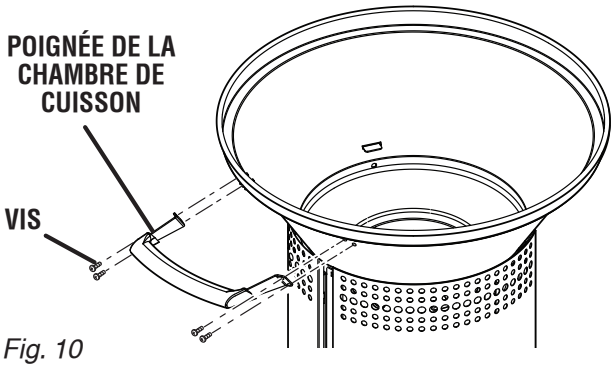


Fig. 10

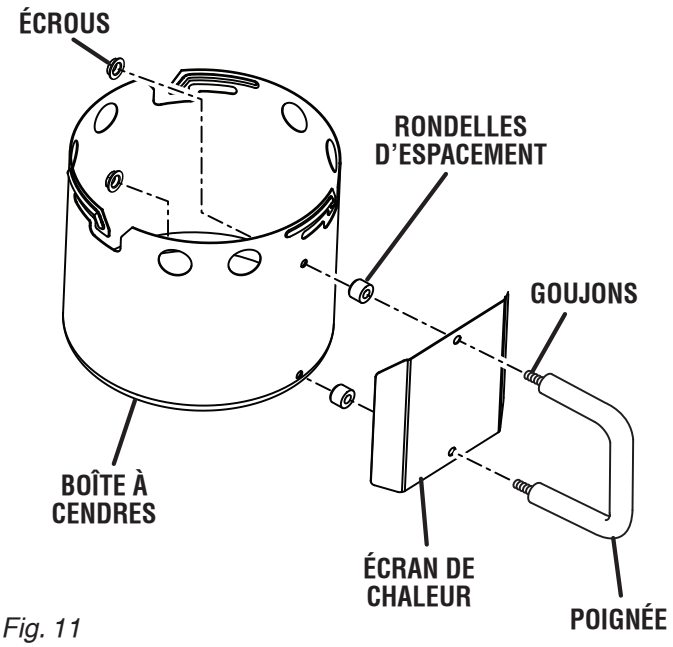


Fig. 11

ÉTAPE 6 : INSTALLATION DES GRILLES

Voir la figure12.

- Placer la grille de charbon de bois dans la chambre de cuisson.
- Placer la grille principale dans la chambre de cuisson.
- Placer le panier à charbon de bois au centre de la grille principale.
- Placer l'insert de grille dans la grille principale.

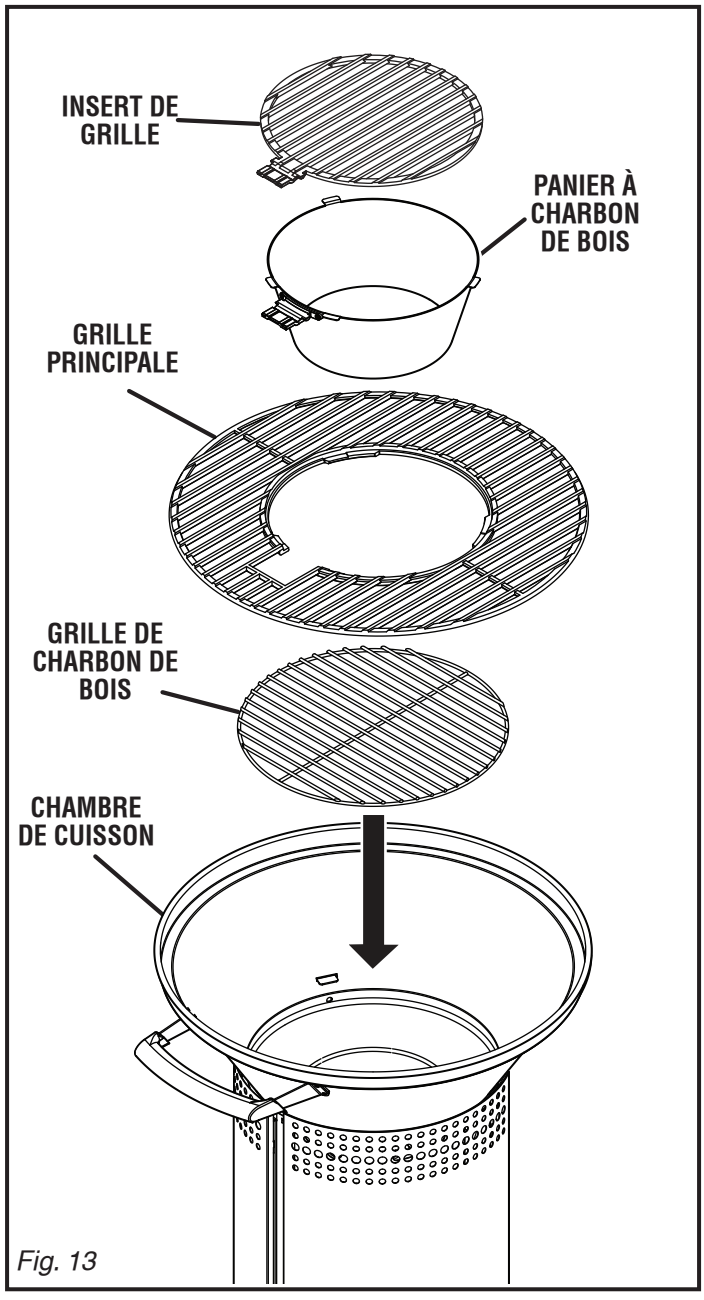


Fig. 13

ÉTAPE 7 : INSTALLATION DE LA BOÎTE À CENDRES

Voir la figure 13.

- Placer le panier à papier dans la boîte à cendres.
- Il y a trois goupilles de positionnement sur le bord inférieur de la chambre de cuisson et trois fentes sur la partie supérieure de la boîte à cendres.
- Centrer la boîte à cendres sur le bord inférieur de la chambre de cuisson et aligner une goupille de positionnement sur l'ouverture d'une fente. Cela devrait également aligner les autres goupilles de positionnement sur les autres fentes. Glisser la boîte à cendres sur le bord et faites pivoter la boîte à cendres en position sur la chambre de cuisson.

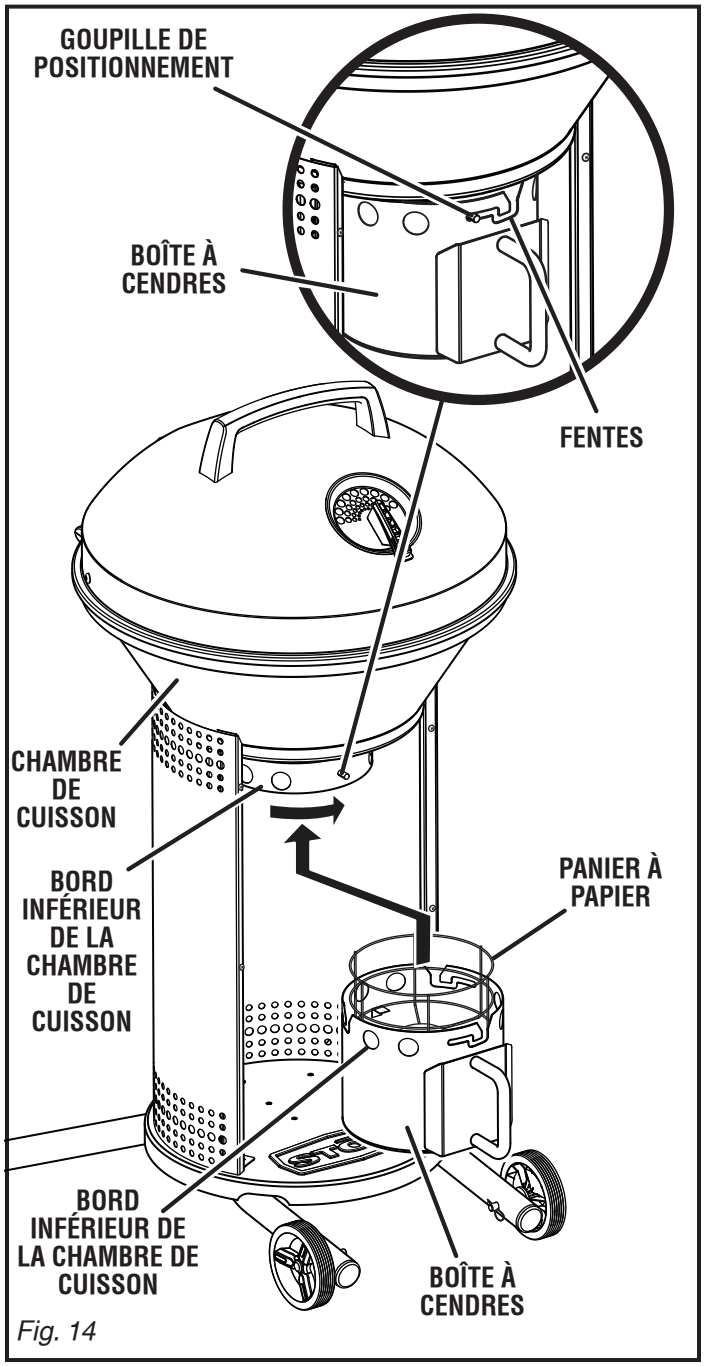


Fig. 14

⚠ AVERTISSEMENT :

Ne pas laisser la familiarité avec gril faire oublier la prudence. Ne pas oublier qu'une fraction de seconde d'inattention peut entraîner des blessures graves.

⚠ AVERTISSEMENT :

Ne pas utiliser d'outils ou accessoires non recommandés pour cet outil. L'utilisation de pièces et accessoires non recommandés peut entraîner des blessures graves.

CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR UTILISER LE GRIL

- Enlever l'excès de graisse de la viande pour diminuer les flambées provenant des jus de viande.
- Toujours attendre que le charbon de bois a complètement brûlé et la grille est complètement refroidir avant de retirer et vider le boîte à cendres.
- Lorsque le gril n'est pas utilisé, fermer tous les boutons de commande et la vanne de la bouteille.
- Ne pas déplacer le gril pendant la cuisson ou lorsque le gril est chaud.
- Pour éviter les brûlures et les éclaboussures pendant la cuisson et que le gril est chaud, utiliser des ustensiles à manche long et des gants de cuisinier.
- Ne pas utiliser des pinces de cuisine ou autres ustensiles avec poignées métalliques ou poignées en plastique pouvant fondre sous la chaleur. Utiliser des gants de cuisine résistant à la chaleur lors d'un travail près de charbons ardents et lors de l'ajustement ou du retrait de la boîte à cendres, du panier à charbon de bois, de la pierre à pizza ou des grilles.
- Une fois le gril refroidi, le nettoyer promptement.
- Ne pas laisser le gril sans supervision pendant le préchauffage ou le brûlage de résidu alimentaire. Si le gril n'a pas été périodiquement nettoyé comme indiqué, un incendie de graisse peut se produire.
- Ne jamais utiliser d'eau sur un incendie de graisse.

CONSEILS DE CUISSON/GRIL

- Les meilleures huiles à utiliser pour griller des viandes sont des huiles à haute température (par ex., huiles d'arachides, de colza, de carthame et de coton).
- Manteau votre nourriture, pas les grilles, avec de l'huile.
- Essuyer la viande avant de la faire griller. La viande sèche brunit tandis que la viande humide cuit à la vapeur.
- Faire griller avec le capot fermé.
- Garder les grilles propres. Une grille propre aura moins tendance à accrocher et durera plus longtemps.
- Nettoyer souvent le capot et l'intérieur de la cuve. Un dépôt de graisse est un risque d'incendie et ajoute des saveurs indésirables à vos aliments frais.
- Avant d'allumer les brûleurs, vaporiser les brûleurs d'un aérosol non-adhésif pour empêcher les aliments d'accrocher.
- Les sauces contenant des sucres et graisses peuvent entraîner des flambées et brûler les aliments. Appliquer ces sauces uniquement pendant les 10 dernières minutes de cuisson.
- Les marinades et marinades sèches rehaussent la saveur des aliments. Une marinade sèche ou liquide peut être utilisée avant la cuisson.
- Pour soulever le capot de grille, soulever latéralement. Un soulèvement vertical pourrait faire tomber des cendres sur les aliments.
- L'allumage du charbon de bois et les résultats de cuisson peuvent varier selon le nombre de briquettes, et la marque et le type du charbon de bois utilisé. Pour optimiser les résultats, suivre les instructions du fabricant sur l'emballage du charbon de bois.
- En règle générale, pour une cuisson au charbon de bois, il convient de laisser se former un peu de cendres grises sur la surface des briquettes avant de commencer la cuisson.
- Vous pouvez contrôler le niveau d'aération en ajustant la position des trous de prise d'air sur la chambre de cuisson. La rotation de la boîte à cendres pour ouvrir les prises d'air augmente la circulation d'air et accélère la combustion du charbon de bois. La fermeture des prises d'air diminue la circulation d'air pour ralentir la combustion.

INNOCUITÉ DES ALIMENTS

- Se laver les mains, laver les ustensiles et les surfaces à l'eau chaude savonneuse avant et après avoir manipulé de la viande crue.
- Conserver la viande crue à l'écart des aliments prêts à la consommation.
- Utiliser un plat et des ustensiles propres pour retirer les aliments cuits du gril.
- Faire cuire la viande et la volaille complètement afin d'éliminer les bactéries.
- Utiliser un thermomètre à viande pour s'assurer de la température interne appropriée de la viande.
- Températures internes minimum sûres recommandées par l'USDA pour les aliments :
  - 81 °C (145°F) pour le bœuf, le veau, l'agneau, les steaks et les rôtis
  - 81 °C (145°F) pour le poisson
  - 89 °C (160°F) pour le porc, le bœuf, le veau et l'agneau hachés
  - 89 °C (160°F) pour le porc
  - 89 °C (160°F) pour le pl'oeuf sert
  - 92 °C (165°F) pour la dinde, le poulet et le canard (entiers, en morceaux et hachés)
- Réfrigérer promptement les aliments préparés et les restes.

⚠ AVERTISSEMENT :

Le panier à charbon de bois et l'insert de grille restent brûlants pendant un certain temps après avoir été retirés de la grille. Il convient de poser un panier à charbon de bois ou un insert de grille brûlant sur une surface non inflammable. Ne pas placer ces éléments sur du plastique ou du bois. Veiller à ne pas placer les accessoires brûlants à un endroit où des personnes ou des animaux pourraient entrer en contact avec ceux-ci.

UTILISATION DU GRIL ET DES ACCESSOIRES

Voir les figures 15 - 16.

NOTE : Utiliser uniquement l'outil de retrait d'inserts sur les inserts à languettes.

- Glisser les crochets de l'extrémité de l'outil de retrait d'inserts sous la languette de l'insert.
- Abaisser l'outil de manière à ce que l'attache inférieure accroche sous la languette de l'insert.
- Pour relâcher : Relever le bouton de déverrouillage orange avec le pouce puis retirer l'outil de retrait d'inserts de l'insert.

ALLUMAGE DU CHARBON DE BOIS

Voir les figures 16 à 18.

La grille possède un système d'allumage de charbon de bois

⚠ AVERTISSEMENT :

Utiliser des gants de cuisine résistant à la chaleur pour manipuler l'outil de retrait d'insert lorsque la grille est brûlante. L'utilisation de l'outil au-dessus d'une grille brûlante peut provoquer de graves blessures.

⚠ AVERTISSEMENT :

Ne jamais laisser l'outil de retrait d'insert à l'intérieur de la grille brûlante. La température élevée pourrait sérieusement endommager l'outil. La manipulation d'un outil de retrait d'insert ayant été laissé à l'intérieur d'une grille brûlante pourrait provoquer de graves blessures.

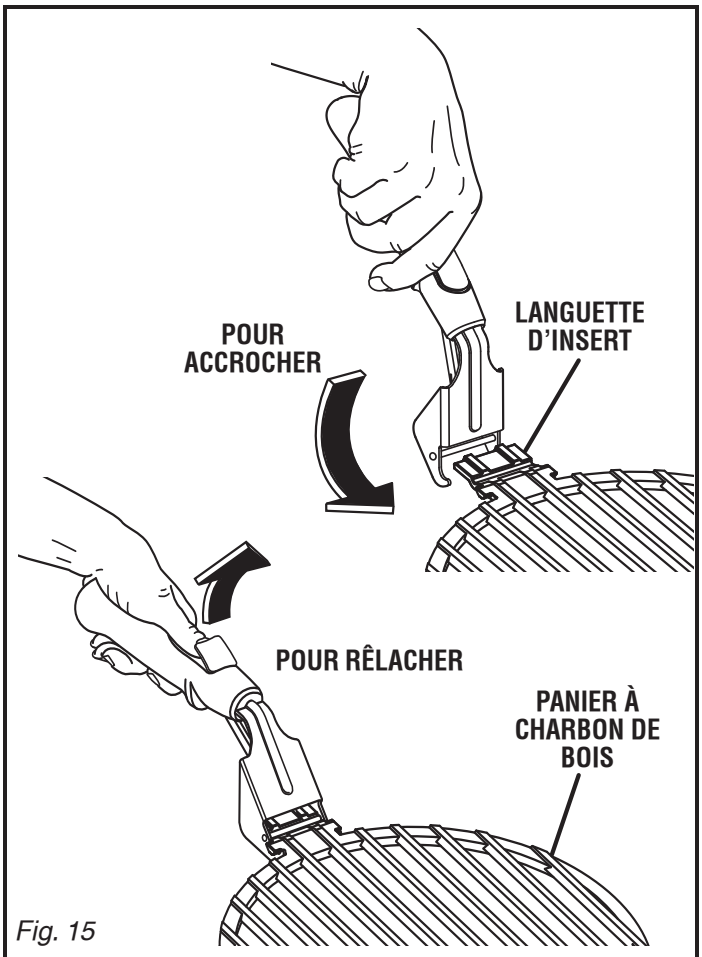


Fig. 15

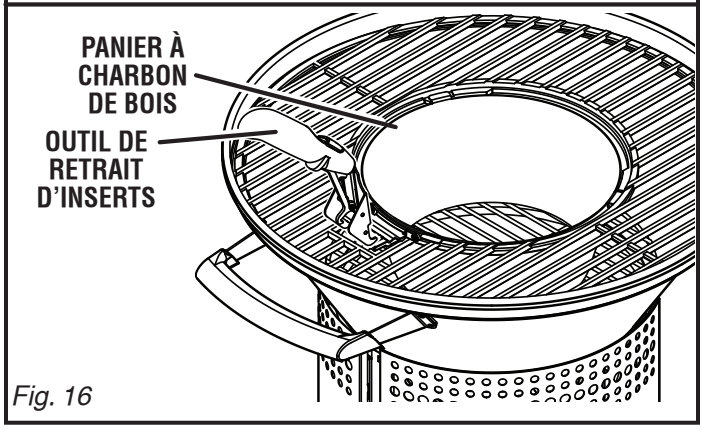


Fig. 16

très pratique. L'utilisation de ce système contribue à brûler les briquettes plus rapidement et plus uniformément que si elles étaient simplement réparties sur la grille.

Lors de la première utilisation d'une nouvelle grille, il convient d'allumer du charbon de bois dans le panier et de laisser le capot fermé pendant 30 minutes ou plus avant de commencer la cuisson.

NOTE : Ne jamais se pencher au-dessus de la grille lors de l'allumage du charbon de bois.

- Remplir complètement le panier à papier avec du papier froissé en boules. Vous pouvez utiliser un allume-feu vendu dans le commerce sur la petite plaque située à l'intérieur du panier à papier. Placer le panier à papier dans la boîte à cendres et installer le tout dans la chambre de cuisson. Se reporter à la section *Installation de la boîte à cendres* dans la section **Assemblage** du présent manuel.
- Retirer le capot et faire tourner la boîte à cendres vers la droite pour ouvrir les prises d'air.
- Retirer l'insert de grille.
- Remplir le panier à charbon de bois avec la quantité souhaitée de briquettes de charbon de bois.
- À l'aide d'une allumette à foyer allumée ou d'un briquet allume-gril, insérer la flamme dans l'une des prises d'air de la chambre de cuisson, en haut de la boîte à cendres.
- Lorsque le papier ou l'allume-feu allume le charbon de bois, laisser ce dernier brûler jusqu'à ce qu'il atteigne l'état souhaité pour la cuisson.
- Lorsque le charbon de bois est prêt pour la cuisson, utiliser l'outil de retrait d'insert pour lentement retirer le panier à charbon de bois. Les briquettes seront réparties sur la grille de charbon de bois.

  NOTE : Secouer délicatement le panier à charbon de bois avant de soulever pour s'assurer que les briquettes seront uniformément réparties sur la grille.

⚠ AVERTISSEMENT :

Le panier à charbon de bois et l'insert de grille restent brûlants pendant un certain temps après avoir été retirés de la grille. Il convient de poser un panier à charbon de bois ou un insert de grille brûlant sur une surface non inflammable. Ne pas placer ces éléments sur du plastique ou du bois. Veiller à ne pas placer les accessoires brûlants à un endroit où des personnes ou des animaux pourraient entrer en contact avec ceux-ci.

⚠ AVERTISSEMENT :

Utiliser des gants de cuisinier résistant à la chaleur pour retirer le couvercle lorsque la grille est chaude. Des risques de brûlures peuvent survenir si des gants de cuisinier ne sont pas utilisés.

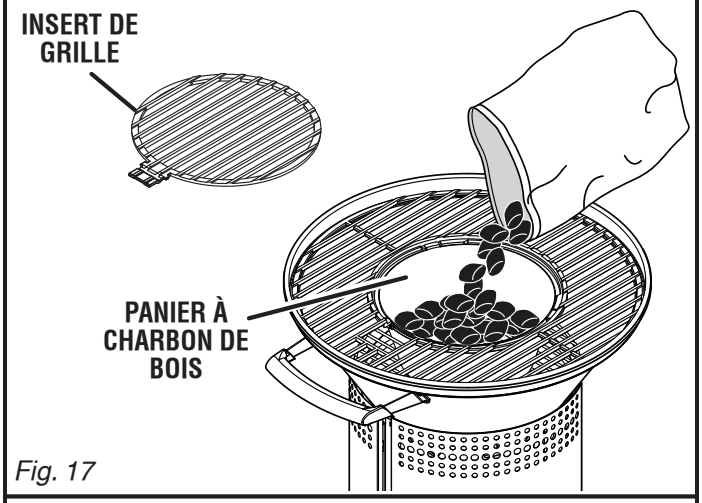


Fig. 17

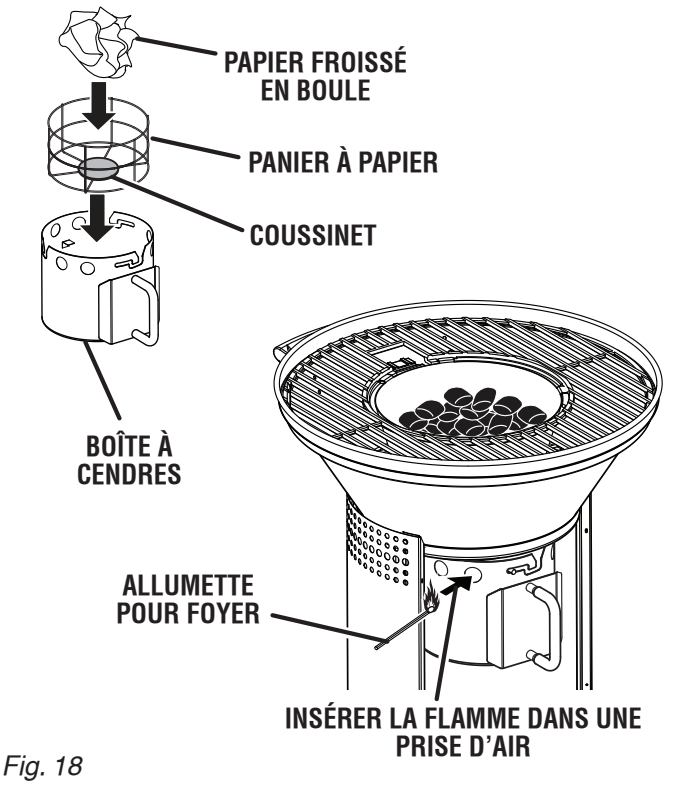


Fig. 18

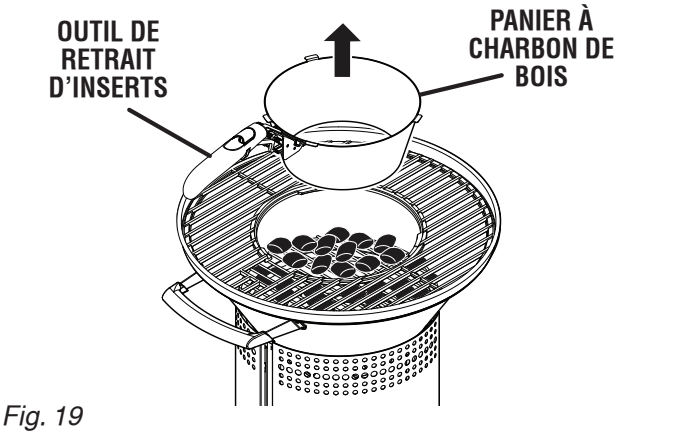


Fig. 19

UTILISATION DU GRIL ET DES ACCESSOIRES

Voir la figure 20.

Il existe deux méthodes de base de cuisson au charbon de bois. La **méthode directe** convient pour des aliments nécessitant une chaleur très élevée et un court temps de cuisson. Les aliments sont placés directement au-dessus des charbons ardents.

Le panier à charbon de bois peut être laissé en place sous l'insert de grille pour une cuisson directe, ou le charbon de bois peut être réparti sur la grille avec les aliments qui cuisent directement au-dessus.

NOTE : Si vous laissez le panier à charbon de bois en place lors d'une cuisson directement au-dessus des charbons ardents, vous aurez besoin de moins de briquettes.

La **méthode indirecte** convient aux aliments qui nécessitent un temps de cuisson plus long à des températures plus basses pour éviter de sécher ou de trop cuire ces aliments, ou pour des viandes et légumes plus fragiles.

Pour la méthode indirecte, les aliments sont placés sur les bords extérieurs de la grille principale. Laisser le panier à charbon de bois en place pour la méthode indirecte.

L'expérience acquise lors de l'utilisation de la grille est la meilleure manière de déterminer vos propres préférences de cuisson et d'identifier les méthodes les mieux adaptées à vos recettes.

GRILLADES :

- Allumer le charbon de bois et attendre qu'il soit prêt pour commencer la cuisson. Retirer le panier à charbon de bois.
- Remettre la grille en place.
- Placer les aliments sur des grilles propres et mettre le capot sur la grille. Le temps de cuisson varie selon les préférences personnelles.
- Lorsque les aliments sont prêts, les retirer avec précaution du gril en utilisant un ustensile à long manche.
- À la fin de la cuisson, remettre en place le capot et laisser le charbon de bois et la grille refroidir avant de vider les cendres.

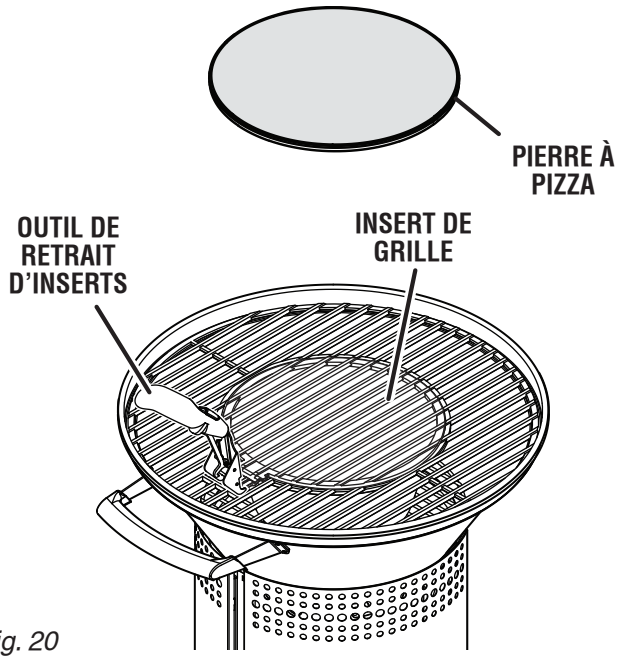


Fig. 20

⚠ AVERTISSEMENT :

Placer la pierre à pizza uniquement dans un gril froid. Placer la pierre à pizza dans un gril chaud peut entraîner d'éventuelles blessures corporelles.

Pour utiliser la pierre à pizza :

- À l'aide de l'outil de retrait d'insert, soulever et retirer l'insert de grille, puis charger le charbon de bois dans le panier à charbon de bois et placer la pierre à pizza dans le trou où l'insert de grille a été retiré.
- Allumer le gril et fermer le capot. Il faudra 15 minutes pour chauffer la pierre à une température de cuisson
- Ouvrir le capot et placer la pizza sur la pierre à pizza. Porter des gants de cuisine résistant à la chaleur et utiliser une pelle à pizza ou tout autre ustensile à long manche pour placer la pizza sur la pierre à pizza.
- Faire cuire la pizza.
- Lorsque les aliments sont prêts, les retirer avec précaution du gril. Porter des gants de cuisine résistant à la chaleur et utiliser une pelle à pizza ou tout autre ustensile à long manche.
- À la fin de la cuisson, remettre en place le capot et laisser le charbon de bois et la grille refroidir avant de vider les cendres.
- Laisser la pierre à pizza et le gril refroidir complètement.
- Nettoyer les grilles, le plateau et le godet à graisse, et la pierre à pizza.

⚠ AVERTISSEMENT :

Utiliser exclusivement des pièces d'origine pour les réparations. L'usage de toute autre pièce pourrait créer une situation dangereuse ou endommager le produit.

ENTRETIEN GÉNÉRAL

Ne pas confondre les dépôts bruns et noirs de graisse et de fumée pour de la peinture. L'intérieur du capot n'est pas peint et ne doit jamais l'être. Pour nettoyer l'intérieur du capot et le fond du gril, utiliser une solution forte de détergent et d'eau, ainsi qu'une brosse à récurer. Bien rincer et laisser sécher à l'air. NE JAMAIS utiliser de nettoyant caustique pour gril sur les surfaces peintes ou surfaces de cuisson.

Nettoyer toutes les pièces en plastique, les surfaces peintes et en acier inoxydable à l'eau savonneuse chaude, et essuyer. Nettoyer les surfaces de cuisson uniquement avec une brosse en soies. Vérifier qu'aucune soie détachée ne reste sur les grilles de cuisson avant d'utiliser le gril.

Grilles de cuisson :

- Nettoyer avant et après chaque utilisation avec une brosse métallique dure.

Pierre à pizza :

- Nettoyer la pierre à pizza uniquement après qu'elle a refroidi. Ne pas nettoyer avec un détergent. À l'aide d'un racloir en plastique, retirer les aliments cuits et incrustés et rincer la pierre à pizza si nécessaire.

ENTREPOSAGE DU GRIL

Voir la figure 20.

- Entreposer dans un endroit sec. Si entreposé à l'extérieur, laisser la grille refroidir recouvrir le gril d'une des diverses housses offertes par les fabricants.

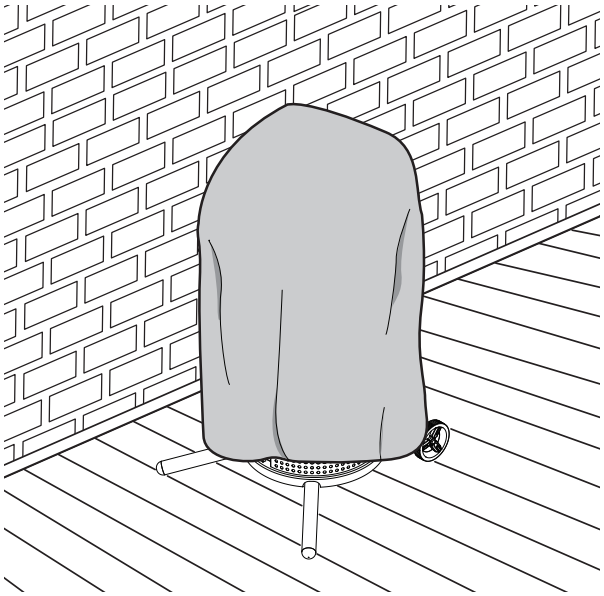


Fig. 20

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DES GRILS AU GAZ STŌK™

Merci d'avoir acheté un gril STŌK™. Notre garantie limitée pour le gril à charbon de bois est présentée ci-dessous. Nous vous recommandons de lire le manuel d'utilisation fourni avec le gril avant que vous présentiez une réclamation au titre de la garantie. Vous pourriez ainsi trouver une solution simple à votre problème. Si vous ne trouvez pas ce manuel, il est possible d'en obtenir un nouvel exemplaire en composant le numéro cidessous ou de le télécharger sur le site Web à l'adresse ci-dessous.

Ce qui est couvert par la garantie :

- Grilles en fonte émaillée en porcelaine : 2 ans.
- Toutes les autres pièces et tous les autres composants du gril : garantie pour une période de 2 ans contre tous vices de matériaux et de fabrication.

La période de garantie commence à la date d'achat. La garantie s'applique seulement aux grils achetés auprès des détaillants autorisés aux États-Unis et au Canada, n'est offerte qu'à l'acheteur au détail original et n'est pas transférable.

Bien qu'il soit recommandé d'enregistrer le gril au gaz, il n'est pas nécessaire de le faire pour effectuer une réclamation au titre de la garantie. Toutefois, l'enregistrement du gril ne constitue PAS un remplacement du reçu de vente. **Nous ne pouvons accepter de réclamations au titre de la garantie présentées sans reçu d'achat valide qui indique la date et l'endroit de l'achat.** Si STŌK™ approuve la réclamation, le propriétaire peut devoir retourner toute pièce défectueuse, qui sera réparée ou remplacée sans frais par STŌK™. Si une pièce ne peut être réparée et qu'elle n'est plus disponible sur le marché, elle peut être remplacée par une pièce de fonction similaire. La réparation ou le remplacement de pièces ne prolonge pas la période de garantie.

La réparation ou le remplacement des pièces constitue le seul recours en vertu de cette garantie limitée.

Ce qui n'est pas couvert par la garantie :

La garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par l'un des facteurs suivants :

- Le manquement à procéder à l'assemblage, à l'utilisation ou à l'entretien du gril conformément aux instructions d'installation et au manuel d'utilisation ou toute autre mauvaise utilisation ou abus ou le non-respect des codes locaux.
- L'utilisation pour des commerces, des institutions, des complexes d'habitation ou d'autres emplois communautaires.
- Bouteille ou réservoir de gaz.
- La modification ou la réparation non autorisée du gril ou l'utilisation de pièces non autorisées.
- Les catastrophes naturelles, comme un incendie, une inondation, une tornade, la foudre, des vents violents et la grêle.
- Les accidents ou les feux couvants.
- Les produits nettoyants autres que ceux recommandés dans le manuel d'utilisation et l'exposition, directe ou dans l'atmosphère, à d'autres produits chimiques (ne pas entreposer le gril près d'une piscine).
- La perte de nourriture ou des dommages directs, indirects ou consécutifs.
- Les égratignures, les entailles, la rouille et la décoloration des surfaces, ou autres problèmes d'apparence ou les dommages causés par les outils lors de l'assemblage.
- L'usure normale.
- Les articles de consommation fournis avec le gril comme les accessoires de cuisson, les brosses et les produits nettoyants.
- Les frais d'affranchissement, de livraison et d'expédition ou autres frais de transport.
- Les frais de retrait ou d'installation des pièces ou des composants ou autres frais de maind'œuvre.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE LA SEULE GARANTIE EXPLICITE FOURNIE PAR STŌK™. SAUF DANS LA MESURE OÙ LA LOI L'INTERDIT, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UNE UTILISATION OU À UNE FIN PARTICULIÈRE EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA GARANTIE MENTIONNÉE CI-DESSUS. AUCUN DÉTAILLANT NI TIERS N'A L'AUTORITÉ DE CRÉER UNE NOUVELLE GARANTIE OU D'EFFECTUER DES AJOUTS OU DES MODIFICATIONS À LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. EN AUCUN CAS, EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE, LA RESPONSABILITÉ MAXIMALE DE ONE WORLD TECHNOLOGIES, INC. NE PEUT EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR L'ACHETEUR ORIGINAL.

Certains États et certaines provinces ne permettent pas d'exonération ou de réserve pour la couverture des dommages directs ou consécutifs et la durée de toute garantie implicite. Certaines limitations peuvent ne pas s'appliquer à un acheteur particulier. La présente garantie limitée donne à l'acheteur des droits spécifiques et il est possible qu'il ait d'autres droits, qui varient selon les administrations.

Réparations sous garantie :

Avant de retourner des pièces et des composants, communiquer avec le service à la clientèle au numéro indiqué ci-dessous. Avoir en main le numéro de série du gril (située à l'intérieur panneau latéral gauche) et une copie du reçu de vente indiquant la date et l'endroit de l'achat. L'appel doit être effectué pendant la période de garantie.

Les retours ne sont pas acceptés sans un numéro d'autorisation de retour valide obtenu auprès du service à la clientèle. L'acheteur doit payer les frais d'expédition et retourner la pièce défectueuse à STŌK™ en port prépayé et indiquer le numéro d'autorisation de retour bien en évidence à l'extérieur du paquet. Les retours qui ne satisfont pas à ces conditions seront refusés. Une pièce de remplacement sera expédiée à l'acheteur en port prépayé.

Service à la clientèle STŌK™ (sans frais aux États-Unis et au Canada) : 1-800-847-5993

Adresse du site Web de STŌK™ : www.stokgrills.com

NOTES

OPERATOR'S MANUAL

Tower™ Gril à charbon de bois

SCC0140/SCC0140SB

Customer Service Information:

For parts or service, please call 1-800-847-5993 or visit us online at www.stokgrills.com.

The model number and serial number of this grill is found on a label located inside the left panel. Please record the serial number in the space provided below. When ordering repair parts, always give the following information:

Model No. _____

Serial No. _____

Service après-vente :

Pour acheter des pièces ou pour un dépannage, téléphoner au 1-800-847-5993 ou visiter notre site www.stokgrills.com.

Les numéros de modèle et de série du gril sont inscrits sur une étiquette située à l'intérieur de la panneau latéral gauche. Lors de toute commande de pièces détachées, fournir les informations suivantes :

No. de modèle _____

No. de série _____

Información sobre servicio al consumidor:

Para piezas de repuesto o servicio, le suplicamos llamar al 1-800-847-5993 o visitar nuestro sitio en la red mundial, en la dirección www.stokgrills.com.

El número de modelo y el número de serie de esta parrilla se encuentran en la etiqueta ubicada en el interior de la panel izquierdo. Le suplicamos anotar el número de serie en el espacio suministrado abajo. Al pedir piezas de repuesto siempre proporcione la siguiente información:

Núm. de modelo _____

Núm. de serie _____

ONE WORLD TECHNOLOGIES, INC.

1428 Pearman Dairy Road, Anderson, SC 29625

Phone 1-800-847-5993

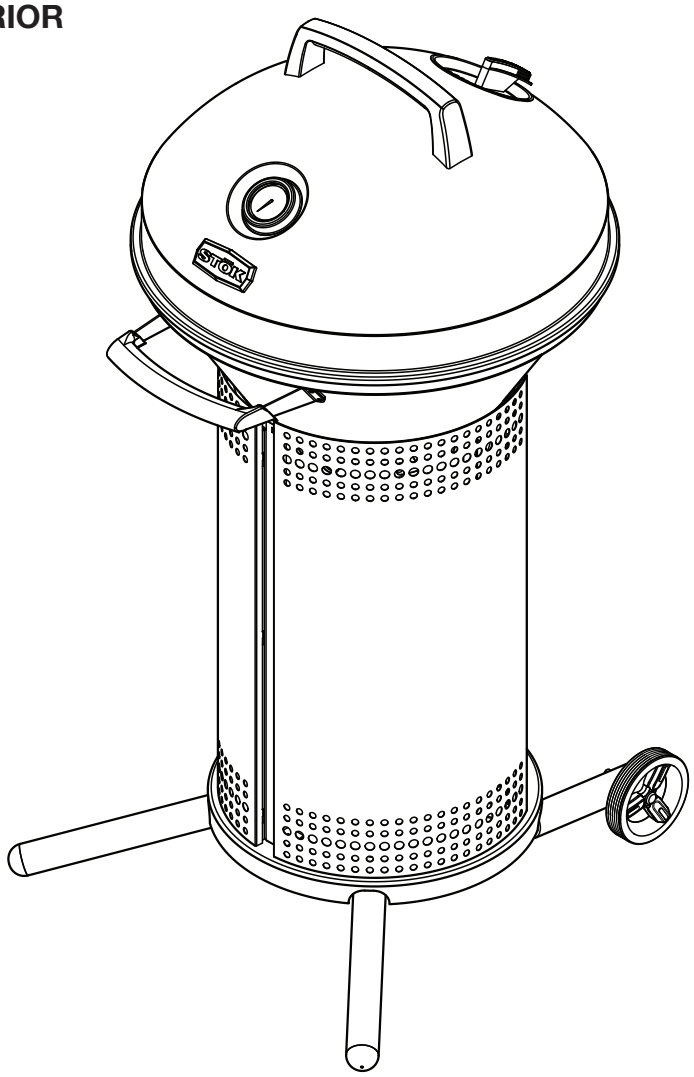
www.stokgrills.com

988000-452

2-25-11 (REV:04)

MANUAL DEL OPERADOR
Tower™ Parrilla de carbón
SCC0140/SCC0140SB

PARA USO EN EL EXTERIOR ÚNICAMENTE



Visite el sitio web de STōK website en: www.stokgrills.com

⚠ PELIGRO:

YEl incumplimiento de las instrucciones en este manual del operador puede CAUSARLE LA MUERTE O LESIONARLE GRAVEMENTE.

AVISO PARA EL INSTALADOR/ARMADOR: Entregue este Manual del Operador al consumidor, de modo que el consumidor pueda conservarlo para referencia en el futuro.

GUARDE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS

TABLA DE MATERIAS

- Introduccion....2
- Reglas de seguridad generales....3
- Reglas de seguridad específicas....4
- Simbolos....5
- Características....6-7
- Herramientas necesarias....7
- Piezas sueltas....8
- Armado....9-12
- Funcionamiento....13-16
- Mantenimiento....17
- Garantía....18
- Pedidos de repuestos .... pág. posterior

INTRODUCCION

Este gril ofrece numerosas características para hacer más agradable y placentero su uso. En el diseño de este producto se ha conferido prioridad a la seguridad, el desempeño y la fiabilidad, por lo cual se facilita su manejo y mantenimiento.

⚠ PELIGRO:

El armado, el ajuste, la modificación, el servicio técnico o el mantenimiento incorrectos pueden provocar daños a los bienes, lesiones o la muerte. Lea atentamente las instrucciones de Armado, Operación y Mantenimiento antes de usar, armar o realizar servicio técnico a este producto.

⚠ PELIGRO:

Siempre debe utilizarse al aire libre. El uso de la parrilla en interiores o en un ambiente cerrado puede provocar una intoxicación por monóxido de carbono y causar daños graves o, incluso, la muerte.

To register your STŌK product, please visit: http://register.STOK.com

Pour enregistrer votre produit de STŌK, s'il vous plaît la visite: http://register.STOK.com

Para registrar su producto de STŌK, por favor visita: http://register.STOK.com

REGLAS DE SEGURIDAD GENERALES

⚠ ADVERTENCIA:

Lea y comprenda todas las instrucciones. El incumplimiento de las instrucciones señaladas abajo puede causar descargas eléctricas, incendios y lesiones corporales serias.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- Si en la parrilla se usa un accesorio que requiere una fuente de alimentación eléctrica externa, al instalar el accesorio, debe conectarse a tierra eléctricamente, de conformidad con los códigos locales. En caso de que no existan códigos locales, use los siguientes:
  - Estados Unidos: Código Eléctrico Nacional, ANSI/ NFPA 70.
  - Canadá: Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1.
- Este aparato es para uso en el exterior únicamente, y no debe usarse en un edificio, garaje, cobertizo, balcón ni en ninguna otra área cerrada.
- No use ni instale este aparato en el interior de botes o de vehículos recreativos ni encima de estos.
- Esta parrilla debe ubicarse lejos de superficies combustibles a no menos de 60 pulgadas (1.5 m) desde la parte posterior de la parrilla y 60 pulgadas (1.5 m) desde los laterales de esta parrilla.

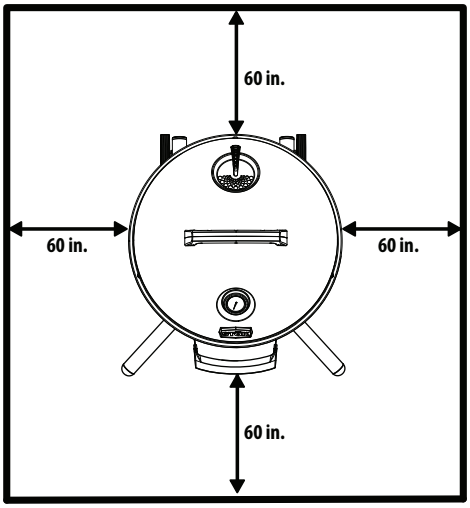


Fig. 1

- Coloque la parrilla lo suficientemente lejos del revestimiento exterior de la casa, de la baranda de la terraza y no la coloque debajo de aleros. Las parrillas deben ubicarse, al menos, a 10 pies de distancia de cualquier estructura inflamable.
- La parrilla no debe usarse debajo de construcciones combustibles elevadas.
- Mantenga el área alrededor de este aparato libre de materiales combustibles, gasolina, y cualquier otro vapor o líquido inflamable.
- Esta parrilla no está diseñada para uso comercial.
- Nunca mueva la parrilla cuando esté en uso o cuando todavía esté caliente.
- Nunca use la parrilla en el interior. Pueden acumularse vapores tóxicos.
- No modifique la parrilla de ninguna manera.
- No use este aparato, a menos que esté armado en forma completa y adecuada, y que todas las piezas estén firmemente ajustadas.
- Cuando esté en uso, mantenga a los niños y a las mascotas alejados en todo momento.
- No descuide la parrilla, ni siquiera un minuto.
- En caso de que se prenda fuego grasa, apague el quemador. No intente extinguir el fuego con agua. Use polvo químico seco tipo BC como extintor de incendio o sofoque con tierra, arena o bicarbonato sódico.
- No opere la parrilla si se encuentra bajo los efectos de drogas, alcohol o medicamentos.
- Permanezca alerta y en control. Preste atención a lo que esté haciendo y use el sentido común. No opere la parrilla cuando esté cansado.

REGLAS DE SEGURIDAD ESPECÍFICAS

- No agregue líquido para prender carbón o carbón impregnado con líquido para prender carbón al carbón tibio o caliente.
- Tenga mucho cuidado con los líquidos combustibles u otros combustibles volátiles. No agregue combustible a un fuego ya encendido, la llama puede aumentar repentinamente dentro del recipiente y causar una explosión.
- Si utiliza líquido para prender carbón, elimine cualquier líquido que pueda haberse filtrado a través de los orificios de ventilación inferiores antes de prender el carbón. Cierre el envase del líquido combustible después de su uso y colóquelo lejos de la parrilla para su seguridad.
- No use vestimenta holgada o con mangas largas y sueltas para encender el fuego o utilizar la parrilla.
- No use la parrilla si hay vientos fuertes.
- Mantenga la parrilla en una superficie segura y plana en todo momento. Nunca la utilice cerca de material inflamable.
- Nunca se incline sobre una parrilla abierta ni coloque las manos o los dedos sobre la superficie caliente.
- Nunca toque las rejillas, las cenizas, el carbón ni la parrilla para comprobar si están calientes.
- Utilice siempre mitones o guantes resistentes al calor y utensilios de mango largo para cocinar, ajustar los orificios de ventilación de aire, agregar carbón y para manejar el termómetro o la tapa.
- Nunca descuide la parrilla, ni siquiera un minuto.
- Extinga el carbón una vez que finalice la cocción. Cierre todos los orificios de ventilación después de volver a colocar la tapa.
- Desháguese del carbón caliente de manera adecuada. Apague el carbón con abundante agua y agítelo para asegurarse de que no está prendido. Nunca coloque el carbón en recipientes de plástico, papel o madera.
- Quite las cenizas recién cuando el carbón se encuentre completamente extinguido y la parrilla esté fría.
- No almacene la parrilla hasta que no se hayan apagado por completo las cenizas y el carbón.
- No bloquee los orificios de ventilación ubicados en la tapa o en la parte inferior del fogón.
- Nunca utilice la parrilla ni cualquiera de sus componentes si están dañados o si han estado expuestos a un fuego accidental.
- No almacene ni utilice gasolina o cualquier otro líquido o vapor inflamable cerca de la parrilla.
- Para las personas que viven en departamentos: Consulte con la administración para conocer los requisitos y los códigos de incendio relacionados al uso de la parrilla a carbón vegetal en el complejo de su edificio.
- Nunca utilice la parrilla en interiores o en ambientes cerrados, como una carpa. La intoxicación por monóxido de carbono puede causar la muerte rápidamente.
- Recuerde las técnicas básicas de procedimiento ante incendios: Implemente la técnica Stop, Drop and Roll (Detenerse, tirarse al suelo y rodar) si la vestimenta se prende fuego.
- Limpie profundamente la parrilla con frecuencia. Elimine las grasas acumuladas en la superficie de la parrilla y en las bandejas de goteo.
- Guarde estas instrucciones. Consulte a menudo y utilizarlos para instruir a otros que puedan utilizar esta parrilla. Si usted presta a alguien esta parrilla, facilítele también las instrucciones.

CALIFORNIA - PROPUESTA DE LEY NÚM. 65

⚠ ADVERTENCIA:

Los productos secundarios de la combustión que se generan al usar este producto contienen sustancias químicas que el estado de California reconoce que provocan cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos. Para reducir el riesgo de exposición a estas sustancias, siempre use la parrilla en un área bien ventilada. Este producto contiene sustancias químicas, incluidas plomo y compuestos del plomo, que el estado de California reconoce que provocan, cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. ***Lávese las manos después de utilizar el aparato.***

Para minimizar la exposición a estas sustancias, siempre opere esta unidad de conformidad con el manual de operador, y asegúrese de proporcionar ventilación adecuada cuando cocina con gas.

SIMBOLOS

Las siguientes palabras de señalización y sus significados tienen el objeto de explicar los niveles de riesgo relacionados con este producto.

SÍMBOLO	SEÑAL	SIGNIFICADO
	PELIGRO:	Indica una situación peligrosa inminente, la cual, si no se evita, causará la muerte o lesiones serias.
	ADVERTENCIA:	Indica una situación peligrosa posible, la cual, si no se evita, podría causar la muerte o lesiones serias.
	PRECAUCIÓN:	Indica una situación potencialmente peligrosa la cual, si no se evita, puede causar lesiones leves o moderadas.
	PRECAUCIÓN:	(Sin el símbolo de alerta de seguridad) Indica una situación que puede producir daños materiales.

Es posible que se empleen en este producto algunos de los siguientes símbolos. Le suplicamos estudiarlos y aprender su significado. Una correcta interpretación de estos símbolos le permitirá utilizar mejor y de manera más segura el producto.

SÍMBOLO	NOMBRE	DENOMINACIÓN/EXPLICACIÓN
	Alerta de seguridad	Indica un peligro posible de lesiones personales
	Lea el manual del operador	Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer y comprender el manual del operador antes de usar este producto.
	Superficie caliente	Para reducir el riesgo de lesiones corporales o daños materiales evite tocar toda superficie caliente.

CARACTERÍSTICAS

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Superficie total de la parrilla.....363 pulg. cuad.
Altura de la superficie para asar.....34,6 pulg.
Fuente de combustible .....Carbón vegetal (no incluido)

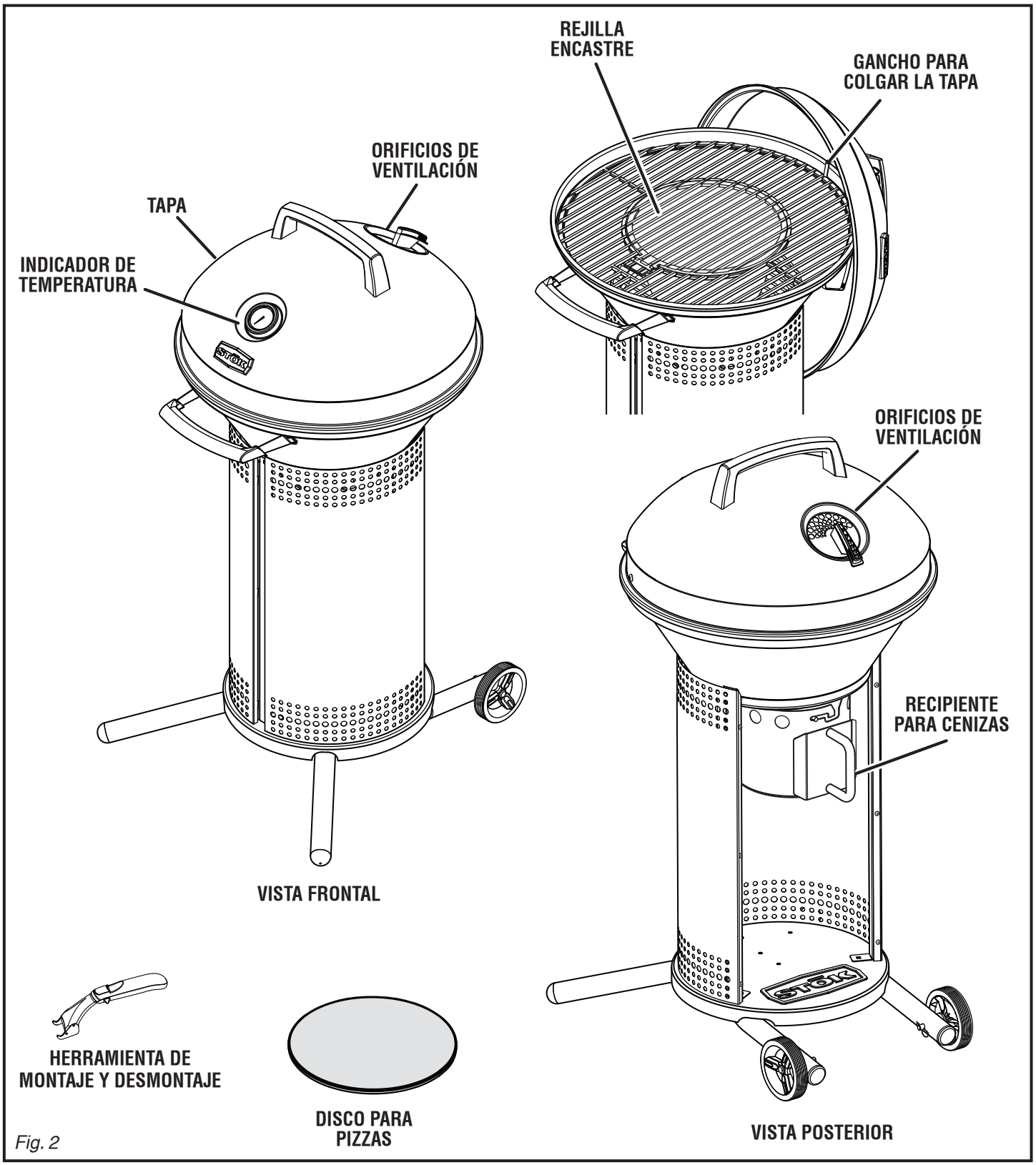


Fig. 2

CARACTERÍSTICAS

CONOZCA SU PARRILLA

Vea la figura 2.

Para usar este parrilla con la debida seguridad se debe comprender la información indicada en la parrilla misma y en este manual. Antes de usar este parrilla, familiarícese con todas las características de funcionamiento y normas de seguridad del mismo.

RECIPIENTE PARA CENIZAS CON ORIFICIOS DE VENTILACIÓN - Los orificios de ventilación alrededor de la parte superior del recipiente para cenizas pueden abrirse o cerrarse para regular el flujo de aire al carbón vegetal en combustión. Puede desmontarse con facilidad para vaciar las cenizas del carbón vegetal.

TAPA - La tapa está revestida en porcelana y puede colgarse a un lado de la parrilla.

SISTEMA PARA PRENDER EL CARBÓN VEGETAL - Coloque y prenda las briquetas de carbón vegetal en la canasta para el carbón hasta que se encuentren listas para la cocción. Al desmontar la canasta, las briquetas se esparcen sobre la parrilla.

HERRAMIENTA DE MONTAJE Y DESMONTAJE - Le permite colocar con facilidad el encastre central de hierro fundido y la canasta para el carbón vegetal en la parrilla y también quitarlos.

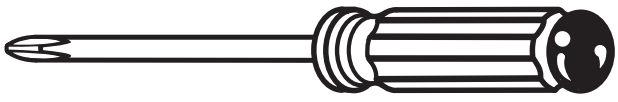
DISCO PARA PIZZAS - Haga pizzas como si salieran del horno de barro utilizando la parrilla y el disco poroso de cerámica para pizzas. El disco para pizzas absorbe el calor para brindar una cocción pareja. El disco se decolorará con el uso, pero esto no afectará su rendimiento. Puede guardarse en la base de la parrilla.

INSERTOS DE REJILLA REMOVIBLES - Quite la rejilla encastre de hierro fundido y revestida en porcelana cuando utilice el disco para pizzas o cualquier otra pieza adicional STōK (se venden por separado). También puede cocinar sobre la rejilla externa cuando la rejilla interna no esté colocada

INDICADOR DE TEMPERATURA - El indicador de temperatura que se encuentra en la campana mide la temperatura del aire en el interior de la parrilla. La temperatura del aire nunca es tan caliente como la temperatura de la superficie de cocción.

HERRAMIENTAS NECESARIAS

Para armar la unidad y efectuar ajustes se necesitan las siguientes herramientas (no incluido o dibujado para escalar):



DESTORNILLADOR PHILLIPS

LLAVE AJUSTABLE

Fig. 3

PIEZAS SUELTAS

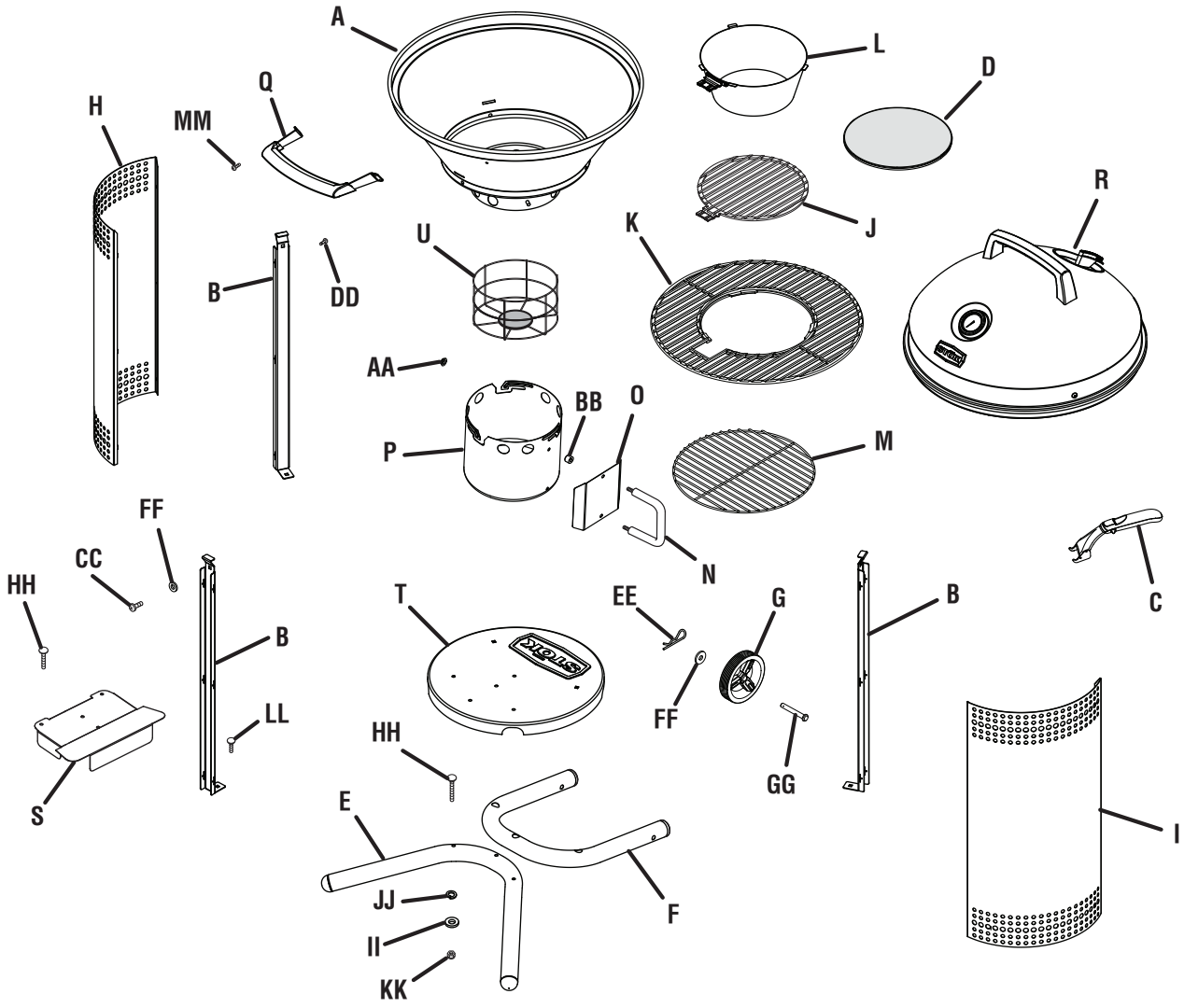


Fig. 4

Descripción	Cant.
A - Fogón	1
B - Soportes	3
C - Herramienta de montaje y desmontaje	1
D - Herramienta de montaje y desmontaje	1
E - Patas (delanteras)	1
F - Patas (traseras)	1
G - Ruedas	2
H - Panel izquierdo (L)	1
I - Panel derecho (R)	1
J - Rejilla encastre desmontable	1
K - Rejilla principal	1
L - Canasta para el carbón vegetal	1
M - Rejilla para el carbón vegetal	1
N - Mango del recipiente para cenizas	1
O - Blindaje térmico	1
P - Recipiente para cenizas	1
Q - Mango del fogón	1
R - Juego del tapa	1
S - Riostra	1
T - Base	1

Descripción	Qty.
HARDWARE BLISTER PACK	
AA - Tuercas de seguridad (Nyloc) (M6)	2
BB - Espaciadores	2
CC - Pernos de cabeza redonda (M4 x 16 mm)	3
DD - Tornillos autorroscantes de cabeza redonda (M4 x 12 mm)	6
EE - Clavijas hendidas	2
FF - Arandelas planas (10 mm)	2
GG - Eje	2
HH - Pernos de cabeza redonda (M6 x 55 mm)	4
II - Arandelas planas (6 mm)	12
JJ - Arandelas de presión (6 mm)	9
KK - Tuercas hexagonales (M6)	9
LL - Pernos de cabeza redonda (M6 x 6 mm)	3
MM - Vis de cabeza redonda (M4 x 16 mm)	4
NN - Pernos (M6 x 62 mm)	2

DESEMPAQUETADO

Este producto requiere armarse.

- Saque con cuidado la parrilla y los componentes de su envoltorio de cartón. Coloque la parrilla en una superficie de trabajo plana.

⚠ ADVERTENCIA:

No utilice este producto si alguna pieza incluida en la lista de piezas sueltas (o lista de contenido) ya está ensamblada al producto cuando lo desempaqueta. El fabricante no ensambla las piezas de esta lista en el producto. Éstas deben ser instaladas por el usuario. El uso de un producto que puede haber sido ensamblado de forma inadecuada podría causar lesiones personales graves.

- Inspeccione cuidadosamente la gril para asegurarse de que no haya sufrido ninguna rotura o daño durante el transporte.
- No deseche el material de empaquetado antes de terminar de inspeccionar cuidadosamente la gril, identificar todas las piezas sueltas y utilizar satisfactoriamente la gril.
  NOTE : Algunas piezas sueltas están ubicadas en el interior del conjunto de la parrilla detrás de la campana.
- Si hay alguna parte dañada o faltante, llame al 1-800-847-5993, donde le brindaremos asistencia.

⚠ ADVERTENCIA:

Si hay piezas dañadas o faltantes, no utilice esta gril sin haber reemplazado todas las piezas. Usar este producto con partes dañadas o faltantes puede causar lesiones serias al operador.

⚠ PRECAUCIÓN:

Algunas piezas pueden contener bordes filosos que pueden causar lesiones personales. Si es necesario, use guantes protectores.

PASO 1: MONTAJE DE LOS SOPORTES Y PANELES AL FOGÓN

Vea las figuras 5 - 6.

- Coloque el fogón boca abajo sobre el suelo.
- Introduzca tres soportes en las ranuras del fogón.
- Saque las siguientes piezas metálicas del envase al vacío:
  CC - 3 pernos de cabeza redonda (M4 x 16 mm) (uno por soporte)
  II - 3 arandelas (6 mm) (una por soporte)
  DD - 6 tornillos autorroscantes de cabeza redonda (M4 x 12 mm)
  NOTA: Las arandelas restantes se utilizarán en pasos de montaje posteriores.
- Con los tornillos (**CC**) y las arandelas, (II), ajuste cada soporte al fogón. Ajuste los tornillos firmemente.
- Introduzca las lengüetas de los paneles laterales en las ranuras del soporte frontal y empuje los paneles hasta su correcta ubicación.
  NOTA: La parte frontal de la parrilla puede ubicarse entre los orificios para atornillar el mango del fogón.
- Con los tornillos (**DD**), una los paneles laterales con los dos soportes posteriores.

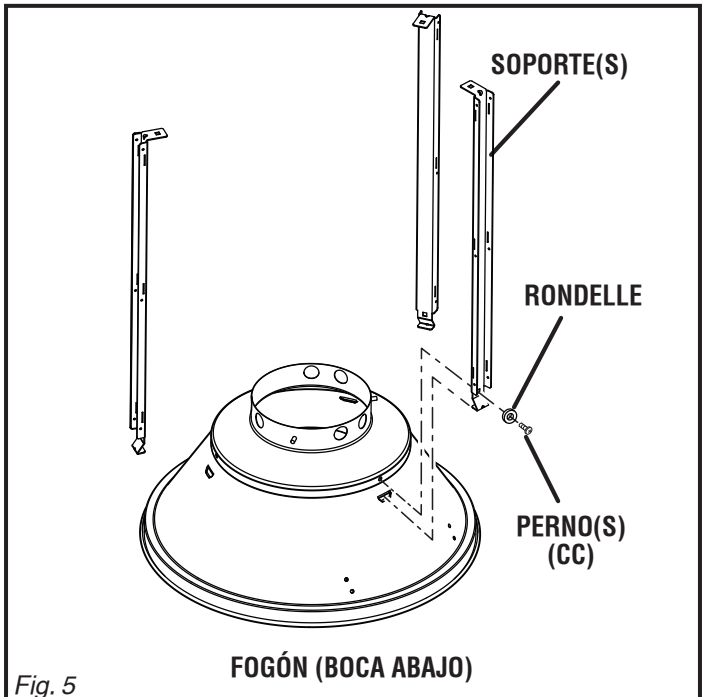


Fig. 5

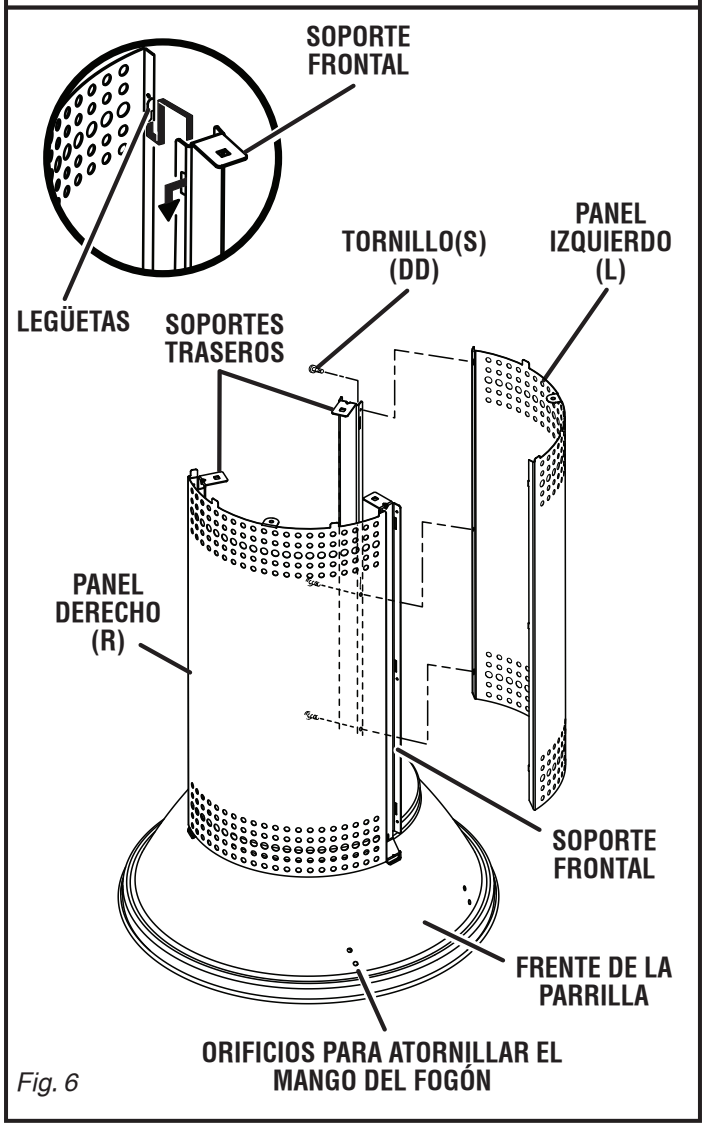


Fig. 6

PASO 2: MONTAJE DE LAS PATAS Y LA BASE AL CENTRO

Vea las figuras 7 - 8.

Saque las siguientes piezas del envase al vacío:

HH - 4 pernos (M6 x 55)
II - 9 arandelas planas (6 mm)
JJ - 9 arandelas de presión (6 mm)
KK - 9 tuercas hexagonales (M6)
LL - 3 pernos (M6 x 16)
NN - 2 pernos (M6 x 62)

- Hay dos tipos de patas en forma de U. Las que presentan el mayor ángulo pertenecen a la parte frontal de la parrilla. Las patas más rectas corresponden a la parte posterior de la parrilla.
- Asegúrese de que las patas de la parte posterior se coloquen con el hoyuelo hacia arriba.
- Ubique las patas sobre la base.
- Introduzca cuatro (4) pernos (**HH**) a través de la base, las patas y la abrazadera, tal como muestra la imagen.
- Coloque una arandela (**II**), una arandela de presión (**JJ**) y una tuerca (**KK**) en cada perno y ajústelas con la mano.

Para unir el montaje de la base, las patas y la abrazadera a los soportes, realice lo siguiente:

- Coloque en línea las lengüetas del panel lateral con las ranuras de la base.

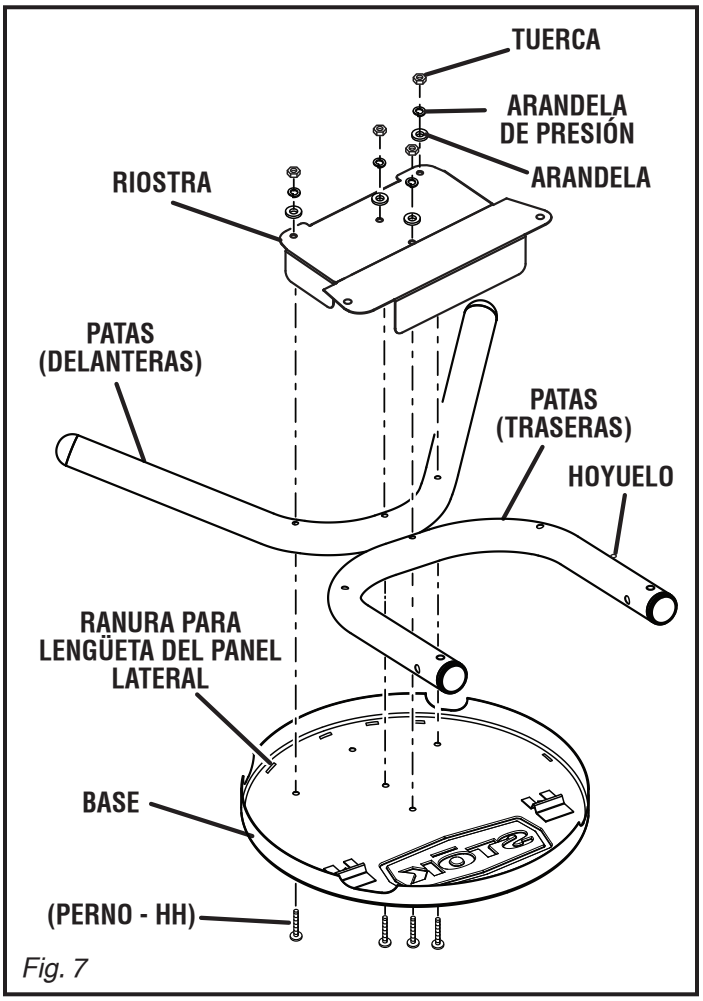


Fig. 7

- Introduzca dos (2) pernos (**LL**) en las dos lengüetas redondas y un (1) perno (**LL**) en el soporte frontal y la base.
- Coloque una arandela (**II**), una arandela **(JJ**) y una tuerca (KK) en cada perno y ajústelas con la mano.
- Introduzca dos (2) pernos (**NN**) en las lengüetas del soporte posterior, la base, las patas posteriores y la abrazadera.
- Coloque una arandela (II), una arandela de presión (**JJ**) y una tuerca (**KK**) en cada perno.
- Con una llave inglesa ajuste firmemente todos los pernos.

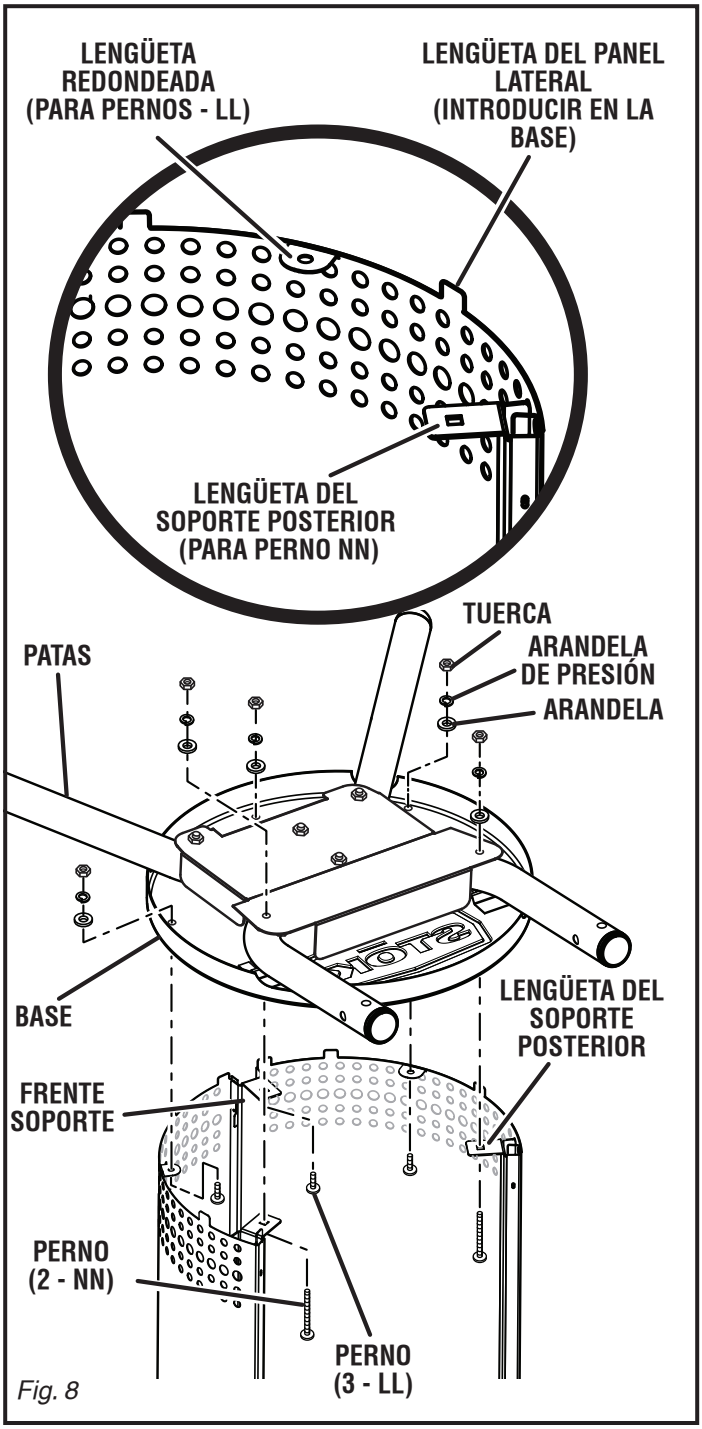


Fig. 8

PASO 3: MONTAJE DE LAS RUEDAS EN LAS PATAS

Vea la figura 9.

Saque las siguientes piezas metálicas del envase al vacío:

EE - 2 clavijas hendidas

FF - 2 arandelas planas, 10 mm

GG - 2 ejes

- Introduzca un eje (**GG**) en cada rueda. Coloque una arandela (**FF**) en cada eje.
- Introduzca un eje en cada pata posterior.
- Introduzca una clavija hendida (**EE**) en el orificio de cada eje, tal como muestra la imagen.

⚠ PRECAUCIÓN:

No ajuste demasiado los tornillos al montar los mangos. La excesiva tensión en los tor nillos podría dañar el fogón.

PASO 4: MONTAJE DEL MANGO DEL FOGÓN

Ver figura 10.

- De vuelta la parrilla y colóquela en posición normal.

Saque las siguientes piezas metálicas del envase al vacío:

MM - 4 Tornillos de cabeza redonda

- Introduzca los tornillos de cabeza redonda (**MM**) en los orificios del mango.
- Ajuste firmemente los tornillos al fogón.

PASO 5: MONTAJE DEL RECIPIENTE PARA CENIZAS

Ver figura 11.

Saque las siguientes piezas metálicas del envase al vacío:

AA - 2 tuercas de seguridad (Nyloc)

BB - 2 espaciadores

- Sostenga el mango del recipiente para cenizas, tal como muestra la imagen.
- Introduzca el perno roscado sin cabeza en el mango a través de los orificios de la pantalla térmica.
- Coloque los espaciadores (**BB**) sobre los pernos sin cabeza.
- Introduzca los pernos sin cabeza en los orificios del recipiente para cenizas.
- Coloque las tuercas de seguridad (**AA**) sobre los pernos sin cabeza y ajústelas con una llave inglesa.

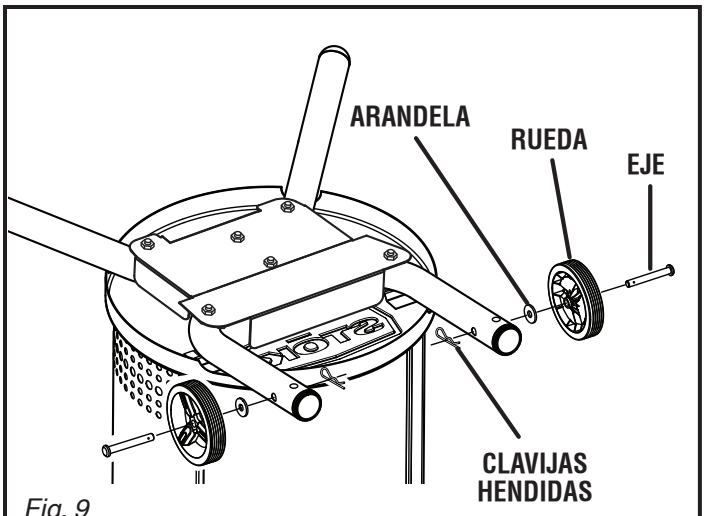


Fig. 9

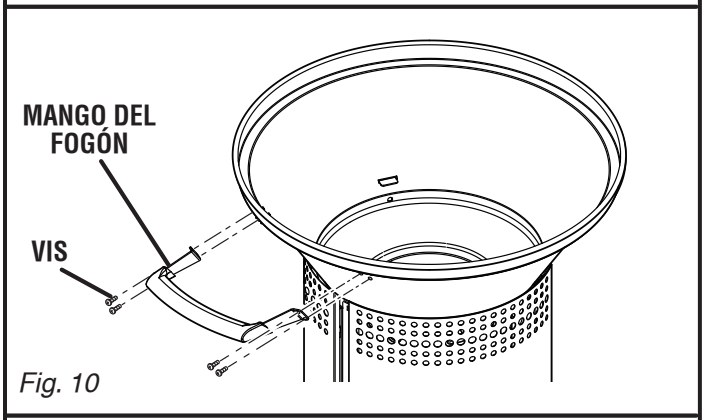


Fig. 10

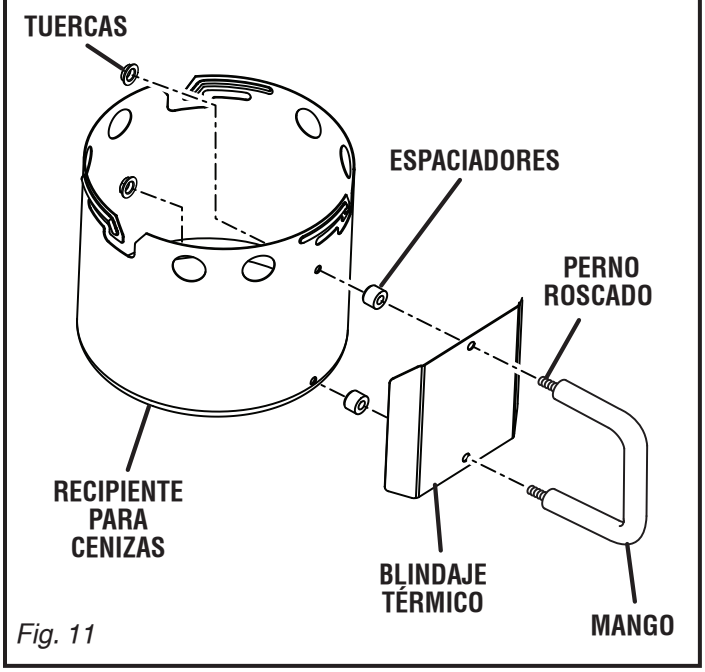


Fig. 11

PASO 6: MONTAJE DE LAS REJILLAS

Ver figura 12.

- Coloque la rejilla para el carbón vegetal dentro del fogón.
- Coloque la rejilla principal dentro del fogón.
- Ubique la canasta para el carbón en el centro de la rejilla principal.
- Coloque la rejilla encastre dentro de la rejilla principal.

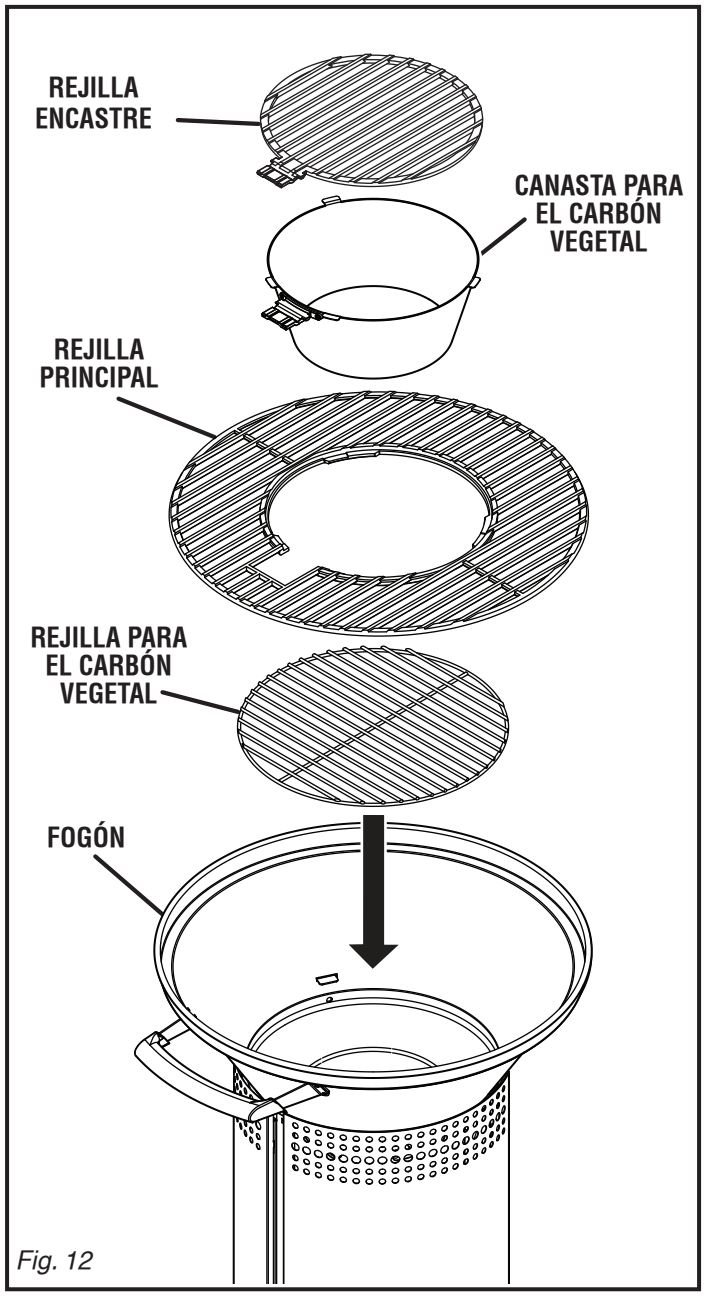


Fig. 12

PASO 7: MONTAJE DEL RECIPIENTE PARA CENIZAS

Ver figura 13.

- Coloque la canasta para el papel dentro del recipiente para cenizas.
- Hay tres pines indicadores de posición en el aro inferior del fogón y tres ranuras en la parte superior del recipiente para cenizas.
- Debe centrar el recipiente para cenizas sobre el aro inferior del fogón y alinear un pin indicador de posición con una ranura. Esto debería alinear también los otros pines y ranuras. Deslice el recipiente para cenizas sobre el aro y rótelo hasta su correcta posición en el fogón.

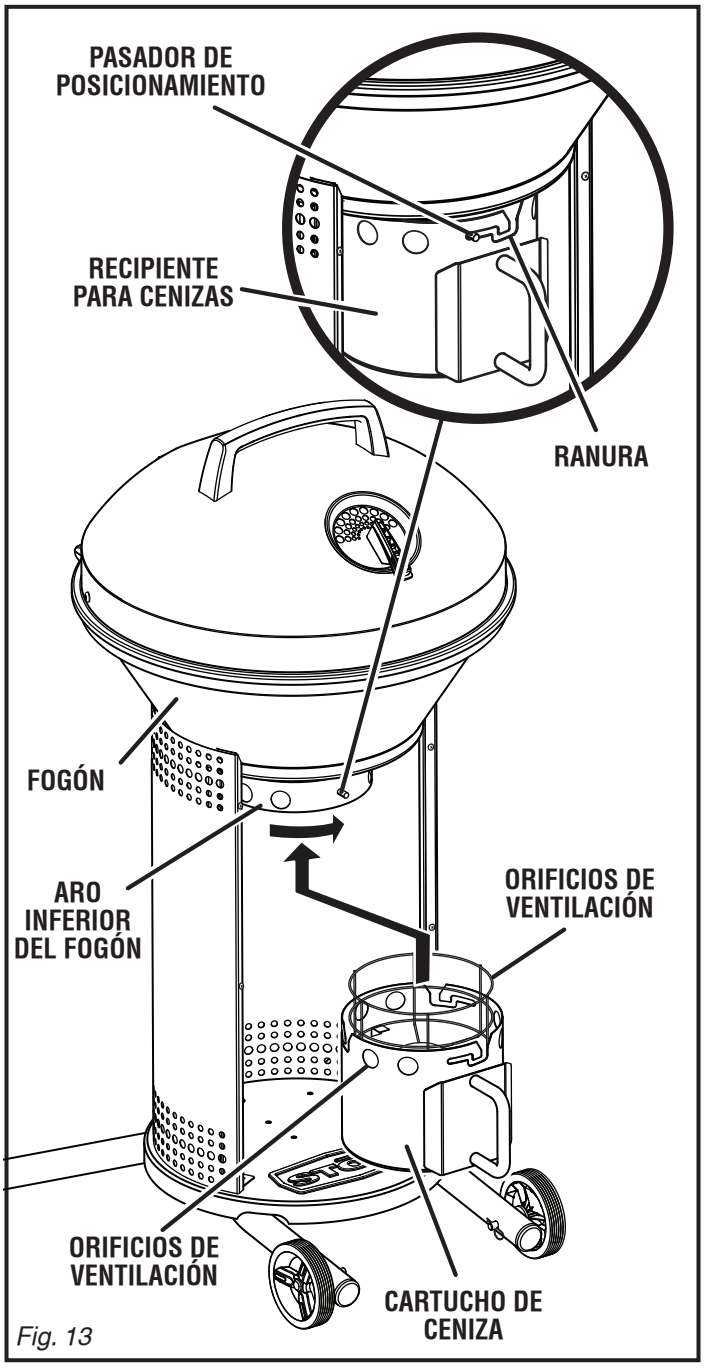


Fig. 13

⚠ ADVERTENCIA:

No permita que su familarización con las gril lo vuelva descuidado. Tenga presente que un descuido de un instante es suficiente para causar una lesión seria.

⚠ ADVERTENCIA:

No utilice ningún aditamento o accesorio no recomendado por el fabricante de esta gril. El empleo de aditamentos o accesorios no recomendandos podría causar lesiones serias.

CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA USAR LA PARRILLA

- Recorte el exceso de grasa de la carne para evitar que se produzcan llamaradas debido al goteo.
- Siempre espere hasta que el carbón se ha quemado por completo y la parrilla se enfríe por completo antes de retirar y vaciar el recipiente de cenizas.
- Cuando la parrilla no está en uso, mantenga la campana y las rejillas cerradas.
- No mueva la parrilla durante la cocción ni cuando la parrilla está caliente.
- Para evitar quemaduras y salpicaduras al cocinar y con la parrilla caliente, use utensilios con mangos largos y mitones de cocina.
- No utilice pinzas ni otros utensilios con mangos de metal o de plástico ya que pueden derretirse con el calor. Use los mitones para horno resistentes al calor cuando realice tareas cerca del carbón caliente y cuando regule o quite el recipiente para cenizas, la canasta para el carbón vegetal, el disco para pizzas o las rejillas.
- Una vez que la parrilla se haya enfriado, límpiela inmediatamente.
- No deje la parrilla sin supervisión al precalentar o eliminar residuos de alimentos. Si no se ha limpiado la parrilla regularmente según lo indicado, puede prenderse fuego la grasa.
- Nunca use agua cuando se prenda fuego la grasa.

COCINAR / ASAR CONSEJOS

- Lávese las manos y lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente antes y después de manipular carne cruda.
- Cubra los alimentos, no las rejas, con aceite.
- Seque la carne antes de asarla. Seque las partes marrones de la carne; la carne húmeda produce vapor.
- Ase con la campana baja.
- Mantenga limpias las rejillas. Una rejilla limpia hará que los alimentos se adhieran menos y durará más tiempo.
- Limpie la campana y el interior de la caja de fuego a menudo. La acumulación de grasa representa un peligro de incendio y agrega sabores no deseados a su alimento fresco.
- Antes de comenzar a asar, organice los alimentos por técnica de cocción, tiempo de cocción requerido y área para asar requerida.
- Las salsas que contienen azúcar y materia grasa pueden provocar llamaradas y quemar su alimento. Aplique estas salsas solo en los últimos 10 minutos de cocción.
- Los adobos y las mezclas de especias mejoran el sabor de los alimentos. Se puede usar una mezcla de especias seca o un adobo líquido antes de cocinar.
- Al usar la piedra para pizza, precaliente la piedra en la parrilla durante, aproximadamente, 15 minutos para asegurarse de alcanzar la temperatura requerida.
- La tapa de la parrilla debe levantarse hacia el costado. Si la levanta directamente hacia arriba, pueden caer cenizas sobre la comida.
- El resultado del encendido del carbón y la cocción puede variar según la cantidad de briquetas y la marca y tipo de carbón vegetal utilizado. Para lograr un mejor resultado, siga las indicaciones del fabricante que se encuentran en la bolsa de carbón.
- En general, como regla para la cocción con carbón vegetal, se debe permitir que se forme una fina capa de ceniza gris en el exterior de las briquetas antes de comenzar a cocinar.
- Se puede controlar el flujo de aire regulando la perilla de los orificios de ventilación del fogón. Si gira el recipiente para cenizas para abrir los orificios de ventilación, aumentará el flujo de aire y el carbón se quemará más rápido. Si cierra los orificios de ventilación, el flujo de aire disminuye y se obtiene una cocción más lenta.

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

- Lávese las manos y lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente antes y después de manipular carne cruda.
- Conserve la carne cruda separada de los alimentos listos para comer.
- Use una fuente y utensilios limpios al retirar alimentos cocidos de la parrilla.
- Cocine bien la carne y la carne de ave para matar las bacterias.
- Use un termómetro para la carne, a fin de asegurarse de lograr la temperatura interna adecuada de la carne.
- Temperaturas internas mínimas y seguras de los alimentos recomendadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA):
  - 81 °C (145 °F) para carne de res, de venado, de cordero, filetes y asados.
  - 81 °C (145 °F) para pescados.
  - 89 °C (160 °F) para carne molida de puerco, de res, de venado y de cordero.
  - 89 °C (160 °F) para puerco.
  - 89°C (160 °F) para platos con huevo.
  - 92 °C (165 °F) para pavo, pollo y pato (pieza entera, en trozos y molida).
- Refrigere los alimentos preparados y las sobras de los alimentos de inmediato.

⚠ ADVERTENCIA:

La canasta para el carbón vegetal y la rejilla encastre permanecerán calientes por un tiempo después de ser desmontadas de la rejilla. Cuando la canasta para el carbón vegetal o la rejilla encastre estén calientes, colóquelas en una superficie no inflamable. No las apoye sobre plástico o madera. Asegúrese de no colocar los accesorios calientes en lugares accesibles para mascotas o personas.

USO DE LA HERRAMIENTA PARA EXTRAER INSERTOS:

Vea las figuras 14-15.

NOTA: Solo use la herramienta para extraer insertos en insertos con lengüetas.

Utilice la herramienta de montaje y desmontaje para quitar la canasta para el carbón vegetal una vez que el carbón esté listo para cocinar. También sirve para montar o desmontar la rejilla encastre.

- Deslice los ganchos que se encuentran en el extremo de la herramienta para insertos debajo de la lengüeta del inserto.
- Baje la herramienta de manera que el pestillo inferior encaje debajo de la lengüeta del inserto.
- Para soltar: Levante el botón para soltar de color naranja con el dedo pulgar y, luego, retire la herramienta para extraer insertos del inserto.

⚠ ADVERTENCIA:

Use los mitones de horno resistentes al calor para manejar la herramienta de montaje y desmontaje cuando la parrilla esté caliente. El uso de la herramienta sobre la parrilla caliente puede causar heridas graves.

⚠ ADVERTENCIA:

Nunca deje la herramienta de montaje y desmontaje dentro de la parrilla caliente. Las altas temperaturas pueden dañar y arruinar la herramienta. El uso de una herramienta de montaje y desmontaje que ha permanecido dentro de una parrilla caliente puede causar heridas graves.

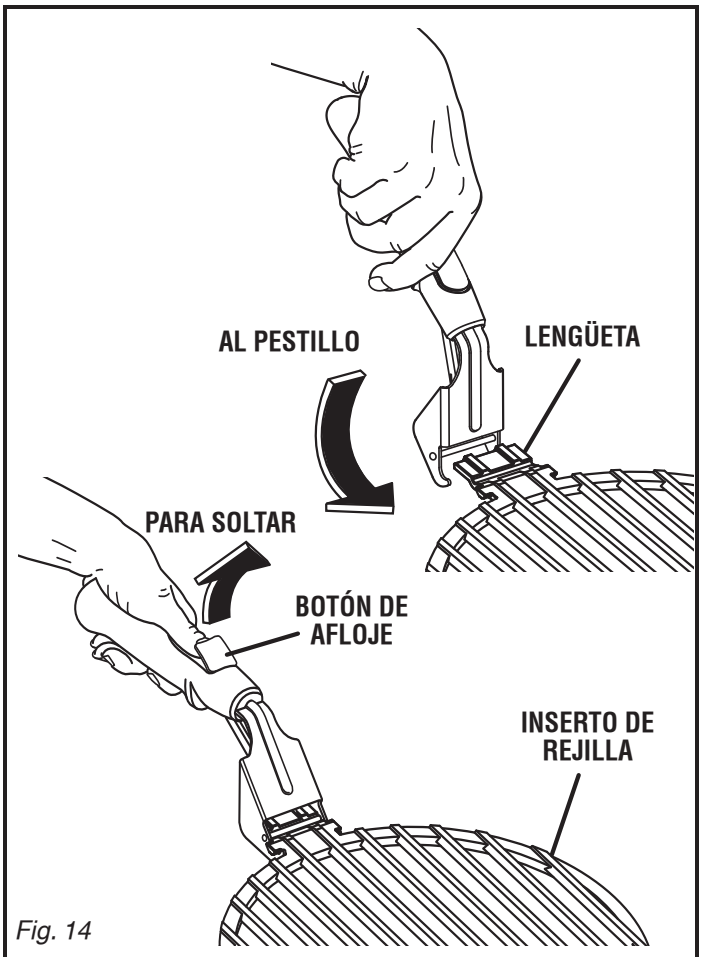


Fig. 14

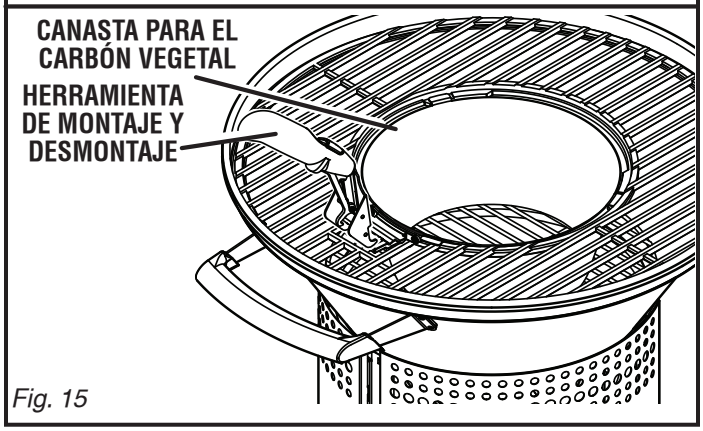


Fig. 15

ENCENDIDO DEL CARBÓN VEGETAL

Vea las figuras 16 - 18.

La parrilla tiene un sistema muy práctico para prender el carbón vegetal. Este sistema ayuda a que las briquetas se prendan más rápido y de modo más parejo que si estuvieran distribuidas sobre la rejilla.

Cuando utilice la parrilla nueva por primera vez, se recomienda prender un poco de carbón vegetal en la canasta y dejar la tapa cerrada durante 30 minutos o más antes de comenzar a cocinar.

NOTA: Nunca se incline hacia la parrilla mientras prende el carbón.

- Llene por completo la canasta para el papel con bollos de papel. También puede utilizar un iniciador de fuego en la almohadilla dentro de la canasta para el papel. Coloque la canasta para el papel dentro del recipiente para cenizas y monte todo dentro del fogón. Consulte el *Montaje del recipiente para cenizas* en la sección de **Montaje** de este manual.
- Quite la tapa y gire el recipiente para cenizas hacia la derecha para abrir los orificios de ventilación.
- Quite la rejilla encastre.
- Llene la canasta para el carbón vegetal con la cantidad deseada de briquetas de carbón vegetal.
- Coloque la llama de un cerillo para hogueras o un encendedor para parrillas a través de uno de los orificios de ventilación del fogón, alrededor de la parte superior del recipiente para cenizas.
- Una vez que el papel o el encendedor prendan el carbón, déjelo arder hasta que alcance el estado deseado para cocinar.
- Cuando ya esté listo, utilice la herramienta de montaje y desmontaje para quitar suavemente la canasta para el carbón vegetal caliente. El carbón se esparcirá sobre la rejilla para el carbón vegetal.

  NOTA: Agite suavemente la canasta para el carbón vegetal antes de levantarla para asegurarse de que el carbón se distribuya de forma pareja sobre la rejilla.

⚠ ADVERTENCIA:

La canasta para el carbón vegetal y la rejilla encastre permanecerán calientes por un tiempo después de ser desmontadas de la rejilla. Cuando la canasta para el carbón vegetal o la rejilla encastre estén calientes, colóquelas en una superficie no inflamable. No las apoye sobre plástico o madera. Asegúrese de no colocar los accesorios calientes en lugares accesibles para mascotas o personas.

⚠ ADVERTENCIA:

Use guantes para horno resistentes a altas temperaturas para retirar la campana cuando la rejilla esté caliente. Si no usa los guantes, puede sufrir lesiones graves.

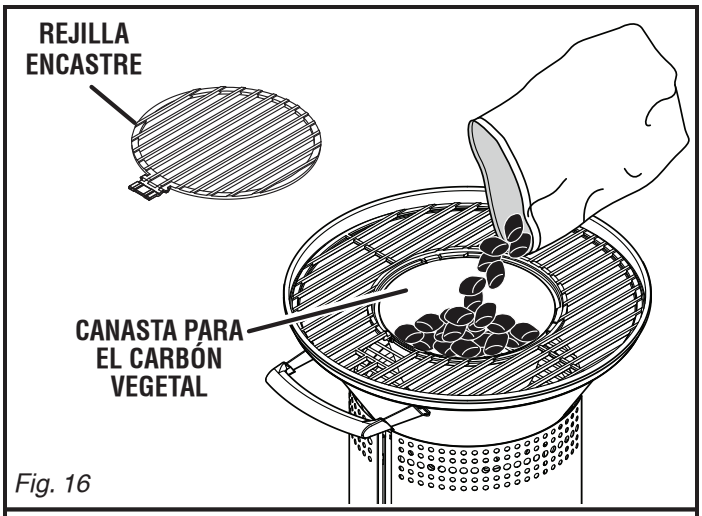


Fig. 16

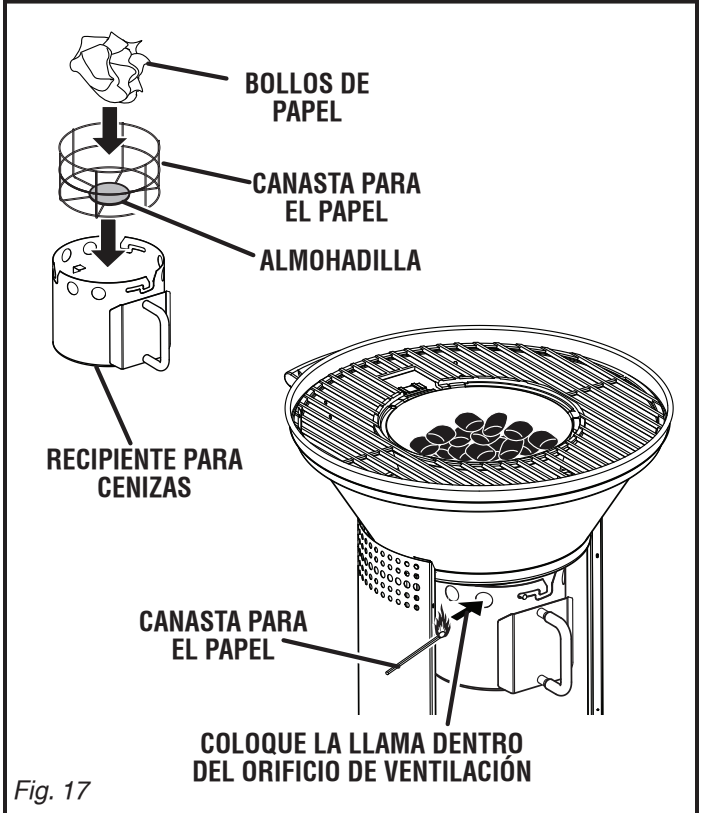


Fig. 17

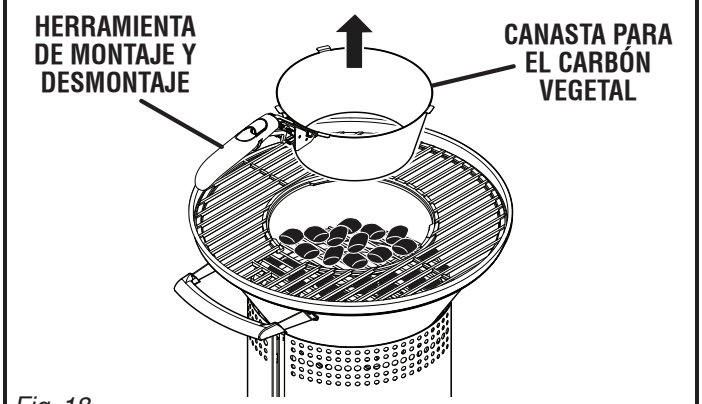


Fig. 18

USING THE GRILL AND ACCESSORIES

Vea la figura 19.

Existen dos métodos básicos para cocinar con carbón vegetal. El **método directo** es para aquellas comidas que requieren altas temperaturas y poco tiempo de cocción. La comida se coloca directamente sobre el carbón caliente.

La canasta para el carbón vegetal puede permanecer en su lugar debajo de la rejilla encastre para una cocción directa o se puede esparcir el carbón sobre la rejilla para cocinar la comida directamente sobre éste.

NOTA: Si deja la canasta para el carbón vegetal en su lugar y cocina directamente sobre el carbón caliente, necesitará menos briquetas.

El **método indirecto** es mejor para aquellas comidas que requieren mayor tiempo de cocción a temperaturas más bajas y así evitar que se quemen o se pase la cocción. También es mejor para carnes y vegetales más delicados.

En el método indirecto, los alimentos se colocan distribuidos en los bordes externos de la rejilla principal. Para el método indirecto, la canasta para el carbón vegetal debe permanecer en su lugar.

Su propia experiencia al usar la parrilla es la mejor manera para determinar cuáles son sus propias preferencias de cocción y para decidir qué método funciona mejor con sus recetas.

PARA ASAR:

- Prenda el carbón vegetal y espere a que esté listo para la cocción. Quite la canasta para el carbón vegetal.
- Vuelva a colocar la rejilla encastre.
- Coloque la comida sobre la rejilla limpia y ubique la tapa en la parrilla. El tiempo de cocción varía según el gusto personal.
- Cuando la comida esté lista, retírela de la parrilla cuidadosamente con un utensilio de mango largo para parrilla.
- Cuando termine de cocinar, vuelva a colocar la tapa y espere a que se enfríe el carbón y la parrilla antes de limpiar las cenizas.

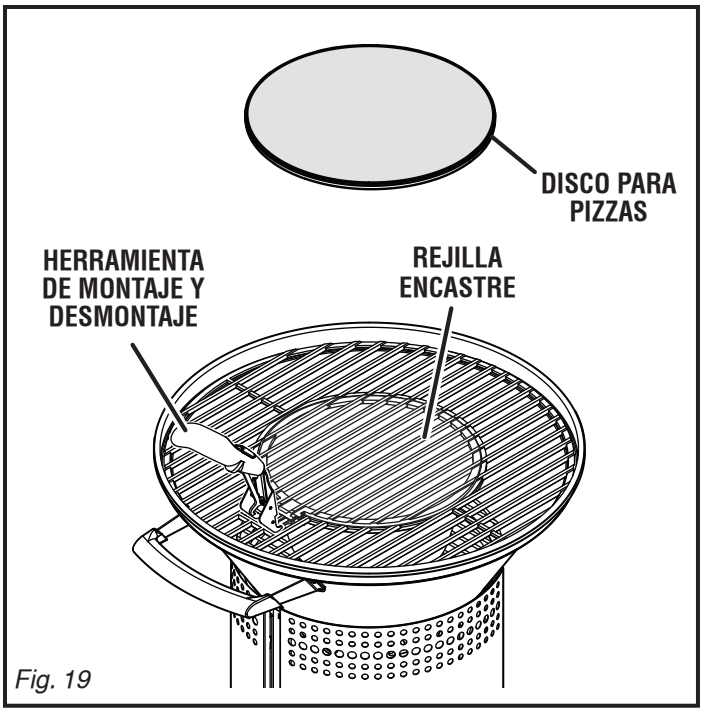


Fig. 19

⚠ ADVERTENCIA:

Solo coloque la piedra para pizza en la parrilla fría. Colocar la piedra para pizza en una parrilla caliente puede provocar posibles lesiones graves.

Para usar la piedra para pizza:

- Con la herramienta de montaje y desmontaje, levante y quite la rejilla encastre. Luego, coloque carbón vegetal en la canasta para el carbón e introduzca el disco para pizzas en el espacio donde estaba la rejilla encastre.
- Encienda la parrilla y cierre la campana. Tomará 15 minutos calentar la piedra a temperatura de cocción.
- Abra la campana y coloque la pizza en la piedra para pizza. Use mitones para horno resistentes al calor y una pala para pizza o cualquier otro utensilio de mango largo para colocar la pizza sobre el disco.
- Cocine la pizza.
- Cuando termine de cocinar, retire con cuidado la pizza. Use mitones para horno resistentes al calor y una pala para pizza o cualquier otro utensilio.
- Reemplace la tapa y permita que el carbón y la parrilla para enfriarse antes de vaciar las cenizas.
- Permitir la piedra de la pizza se enfríe por completo.
- Limpie las parrillas y piedra de la pizza.

⚠ ADVERTENCIA:

Al dar servicio a la unidad, sólo utilice piezas de repuesto idénticas. El empleo de piezas diferentes puede causar un peligro o dañar el producto.

MANTENIMIENTO GENERAL

No confunda la acumulación marrón y negra de la grasa y del humo con pintura. El interior de la campana no está pintado y no debe pintarse nunca. Al limpiar el interior de la campana y la parte inferior de la parrilla, use una solución fuerte de detergente y agua con un cepillo de restregado para limpiar. Enjuague bien y deje que se seque al aire. NUNCA use un limpiador para parrillas cáustico sobre superficies pintadas o de cocción.

Todas las piezas de plástico, las superficies de acero inoxidable y las superficies pintadas deben limpiarse con agua jabonosa tibia y deben secarse con un paño. Las superficies de cocción deben limpiarse solo con un cepillo de cerdas. Verifique que no queden cerdas sueltas en las rejillas de cocción antes de usarlas.

Rejillas de cocción:

- Límpielas antes y después de cada uso con un cepillo de alambre rígido.

Disco para pizzas:

- Limpie el disco para pizzas solo cuando esté frío. No lo limpie con detergente. Con una espátula de plástico, elimine los restos de comida y enjuague el disco para pizzas si es necesario.

ALMACENAMIENTO DE LA PARRILLA

Vea la figura 20.

- Almacénela en un lugar seco. Si la almacena en el exterior, espere a que se enfríe la parrilla y cubra la parrilla con una de las variedades de cubiertas para parrilla ofrecidas por los fabricantes.

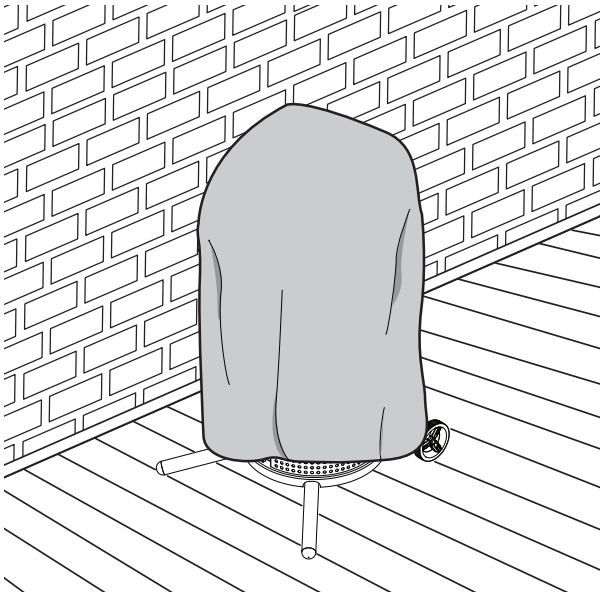


Fig. 20

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE LA PARRILLA DE CARBÓN STŌK™

Gracias por comprar una parrilla STŌK™. A continuación, encontrará la garantía limitada de la parrilla a carbón vegetal. Antes de presentar una reclamación de garantía, le recomendamos que lea el Manual del Operador que vino con su parrilla. Puede descubrir una solución fácil y simple a su problema. Si no puede encontrar el manual, puede obtener uno de reemplazo llamando al número que figura a continuación, o descargándolo de nuestro sitio web, en la dirección que figura a continuación.

Qué cubre la garantía:

- Rejillas de hierro fundido revestidas en porcelana: 2 años.
- Todas las otras piezas y componentes de la parrilla: 2 años contra defectos de fabricación y del material.

El período de garantía comienza en la fecha de compra. La garantía se aplica únicamente a parrillas compradas a un vendedor minorista autorizado de los EE. UU. o Canadá, se extiende únicamente al comprador original y no es transferible.

Si bien le recomendamos que registre su parrilla de gas, no necesita hacerlo para presentar una reclamación de garantía. Registrar su parrilla, no obstante, no servirá como reemplazo de un recibo de venta. **No podemos reconocer ninguna reclamación de garantía que no cuente con un recibo de venta válido, que indique la fecha y el lugar de compra.** Si STŌK™ aprueba la reclamación, es posible que se le solicite la devolución de cualquier pieza defectuosa, que será reparada o reemplazada por STŌK™, sin cargo. Si una pieza no puede repararse y ya no se encuentra disponible, esta puede ser reemplazada con una pieza similar con la misma función. La reparación o el reemplazo de las piezas no extiende el período de garantía.

La reparación o el reemplazo de las piezas es su único recurso en virtud de esta garantía limitada.

Qué no cubre la garantía:

La garantía limitada no cubre daños provocados por ninguna de las siguientes circunstancias:

- No armar, usar o realizar el mantenimiento de la parrilla de conformidad con las instrucciones de armado y con el Manual del Operador, o cualquier otra forma de uso indebido o abuso, o el incumplimiento de los códigos locales.
- El uso comercial, institucional, en complejos de departamentos u otro uso comunitario.
- La modificación o reparación no autorizada de la parrilla o el uso de piezas no autorizadas.
- Casos fortuitos, como incendios, inundaciones, huracanes, rayos, viento y granizo.
- Llamaradas de incendios o accidentes.
- Limpiadores que no sean los recomendados en el Manual del Operador o la exposición a otras sustancias químicas, ya sea en forma directa o de la atmósfera (no almacene su parrilla cerca de una piscina).
- Pérdida de alimentos, o daños incidentales, consecuentes o especiales.
- Rayones, abolladuras, descoloración, óxido superficial u otras cuestiones estéticas o daños provocados por las herramientas durante el armado.
- Desgaste normal.
- Ningún accesorio consumible suministrado con su parrilla, como herramientas para asar, cepillos o limpiadores.
- Costos de franqueo, recolección, entrega ni otros costos de transporte.
- El costo de retirar o instalar cualquier pieza o componente, ni otros cargos de mano de obra.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA SUMINISTRADA POR STŌK™. EXCEPTO EN LA MEDIDA PROHIBIDA POR LEY, TODA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE ADECUACIÓN PARA UN FIN EN PARTICULAR ESTÁ LIMITADA A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA DESCRITA MÁS ARRIBA. NINGÚN VENDEDOR MINORISTA NI NINGÚN OTRO TERCERO TIENE AUTORIDAD PARA CREAR ALGUNA OTRA GARANTÍA O PARA AUMENTAR O MODIFICAR ESTA GARANTÍA LIMITADA. LA RESPONSABILIDAD MÁXIMA DE ONE WORLD TECHNOLOGIES, INC. EN CUALQUIER CASO EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA NO EXCEDERÁ EL PRECIO DE COMPRA PAGADO POR EL COMPRADOR ORIGINAL.

Tenga en cuenta que algunos estados, provincias u otras jurisdicciones no permiten la exclusión ni limitación de los daños incidentales o consecuentes, ni límites respecto de la duración de una garantía implícita. Por lo tanto, es posible que algunas de las limitaciones anteriores no se apliquen a usted. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos. También es posible que tenga otros derechos que varían de una jurisdicción a otra.

Cómo obtener el servicio de garantía:

Antes de devolver cualquier pieza o componente, comuníquese con Servicio al Cliente al número que figura a continuación. Tenga a la mano el número de serie de la parrilla (ubicada en el interior de la panel izquierdo) y una copia de su recibo de venta que indique la fecha y el lugar de su compra. La llamada debe realizarse dentro del período de garantía.

No se aceptarán las devoluciones que no tengan un número de autorización de devolución (return authorization number, RAN) válido emitido por Servicio al Cliente. Usted será responsable de pagar los cargos de envío, y debe devolver la pieza defectuosa a STŌK™ con el flete/franqueo prepagados, con el RAN en la parte externa del paquete. Las devoluciones que no cumplan estos requisitos serán rechazadas. Le devolveremos una pieza de repuesto con el flete/franqueo prepagados.

Servicio al Cliente de STŌK™ (llamada gratuita, EE. UU. y Canadá): 1-800-847-5993

Dirección del sitio web de STŌK™: www.stokgrills.com

NOTAS

OPERATOR'S MANUAL
Tower™ Parrilla de carbón
SCC0140/SCC0140SB

Customer Service Information:

For parts or service, please call 1-800-847-5993 or visit us online at www.stokgrills.com.

The model number and serial number of this grill is found on a label located inside the left panel. Please record the serial number in the space provided below. When ordering repair parts, always give the following information:

Model No. _____

Serial No. _____

Service après-vente :

Pour acheter des pièces ou pour un dépannage, téléphoner au 1-800-847-5993 ou visiter notre site www.stokgrills.com.

Les numéros de modèle et de série du gril sont inscrits sur une étiquette située à l'intérieur de la panneau latéral gauche. Lors de toute commande de pièces détachées, fournir les informations suivantes :

No. de modèle _____

No. de série _____

Información sobre servicio al consumidor:

Para piezas de repuesto o servicio, le suplicamos llamar al 1-800-847-5993 o visitar nuestro sitio en la red mundial, en la dirección www.stokgrills.com.

El número de modelo y el número de serie de esta parrilla se encuentran en la etiqueta ubicada en el interior de la panel izquierdo. Le suplicamos anotar el número de serie en el espacio suministrado abajo. Al pedir piezas de repuesto siempre proporcione la siguiente información:

Núm. de modelo _____

Núm. de serie _____

ONE WORLD TECHNOLOGIES, INC.

1428 Pearman Dairy Road, Anderson, SC 29625

Phone 1-800-847-5993

www.stokgrills.com

988000-452

2-25-11 (REV:04)